sale&pepe

SALEPEPE.IT

GIUGNO 2014 - € 3,50

MONDADORI



Tarte al fondente, sherry e cannella pag. 95

MOZZARELLA un capolavoro che tutti ci invidiano **SPAGHETTI** o meglio **SPAGHETTATE** inimitabili grazie a condimenti insoliti **POLLO** sei croccanti declinazioni da intenditori **CILIEGIE** un tuffo nel cioccolato per veri peccati di gola

Poste italiane spa - Sped. in .P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 28 - Mensile - PT(Cont), Lux, Belgio e Francia € 6,50 - Svizzera CHF 8,00 - Svizzera C.T. CHF 7,90 - Germania € 8,00 - Canada CAD 13,00 - USA $ 13,00



Qualità
SÜDTIROL
Verdura

Riscoprite il piacere dei sapori genuini, della verdura cresciuta sotto il sole, dei piatti gustosi della nostra tradizione. La Verdura dell'Alto Adige cresce in montagna e si raccoglie fresca e croccante da giugno ad ottobre.

www.verduraaltoadige.com

Desidero ricevere gratuitamente il ricettario ed il depliant Verdura dell'Alto Adige.

Nome .... *Cognome* ....

Via .... *CAP* .... *Città / Provincia* ....

Ai sensi della legge n. 675/96 i dati personali saranno utilizzati esclusivamente per l'invio del materiale richiesto.

Inviare a:
EOS della Camera di commercio di Bolzano
via Alto Adige 60, 39100 Bolzano
info@verduraaltoadige.com

SOMMARIO

GIUGNO 2014





Servizi



Evasioni

salepepe.it

Ricette, videoricette,
news e contributi speciali
sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook.
Seguiteci anche su twitter
e instagram: @saleepepemag
per scambiare idee, ricette
e foto con la redazione
e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione
dall'Apple Store per sfogliare la
rivista direttamente sull'iPad.





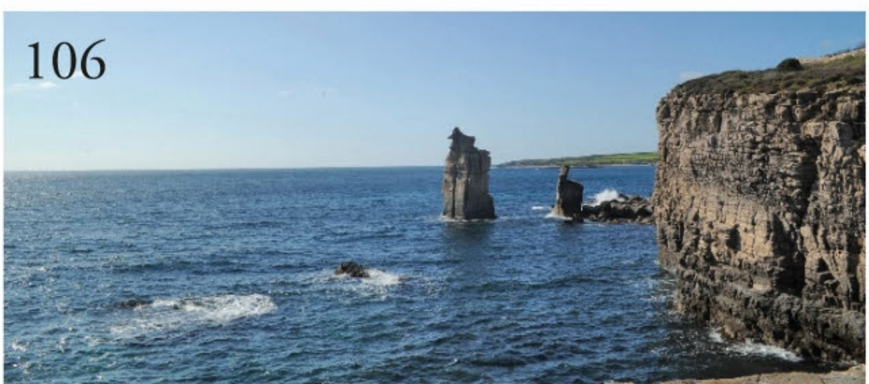
Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



47

Scuola

Rubriche



106

Hanno collaborato con noi a Giugno



PIETRO MACELLARO
Premiato dalla Guida del Gambero Rosso, ha la sua pasticceria nel Parco nazionale del Cilento, dove utilizza solo materie prime della sua azienda agricola bio. Questo mese ha fatto magie nella nostra cucina. A pag.115

RENATO PICCOLOTTO
Autorevole discepolo del grande Giuseppe Cipriani, inventore del carpaccio, ci svela le tecniche e i segreti per trattare, tagliare e servire la carne cruda. A pag. 64



ANDREA APREA
Chef stellato del ristorante VUN del Park Hotel Hyatt di Milano, napoletano verace, ci racconta la sua passione per la mozzarella. A pag. 36




LA STORIA DEL NOSTRO
CONSORZIO È GARANZIA
DI QUALITÀ.
VIRGILIO
ITALIANO DA SEMPRE
500 g ℮
LA STORIA DEL NOSTRO CONSORZIO È GARANZIA DI TRADIZIONE E QUALITÀ
BURRO CON FERMENTI LATTICI
latte italiano al 100%
www.consorzio-virgilio.it

INDICE

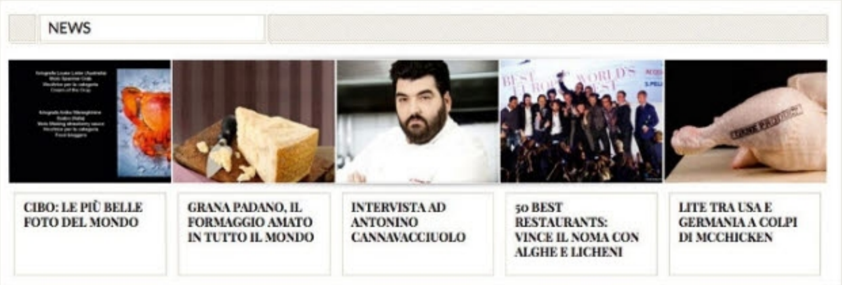
LE RICETTE DI GIUGNO 2014

DISPONIBILE L'INDICE DELLE RICETTE 2013

Richiedetelo via e-mail al nostro "Servizio indici" (salepepe@mondadori.it). È disponibile in versione elettronica e verrà inviato gratuitamente ai lettori che ne faranno richiesta.

INDIRIZZI

- **100FA**, www.100fa.it
- **Alessi**, www.alessi.it
- **Aramis**, distr. da Maino Carlo, www.mainocarlo.it
- **Asa Selection**, distribuito da Merito www.asa-selection.com - www.merito.it
- **B&B Distribuzione**, www.bbdistribuzione.it
- **Baci Milano**, www.bacimilano.it
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **Brandani**, www.brandani.it
- **Broggi**, www.broggi.it
- **C&C**, www.cec-milano.com
- **Cargo**, www.cargomilano.it
- **Ceramica del Conca**, www.delconca.com
- **Ceramica Giancappetti**, www.giancappetti.it
- **Ceramica Pinto**, www.pintoceramica.it
- **Ceramiche Keope**, www.keope.com
- **CoinCasa**, www.coincasa.it
- **Côtè Table**, distr. da General Import, www.generalimport.it - www.cote-table.com
- **Croff**, www.croff.eu
- **Domenico Mori**, www.domenicomori.com
- **Emile Henry**, www.emilehenry.com
- **Fap Ceramiche**, www.fapceramiche.it
- **Fonderia Ceramiche Bucci**, www.fonderiabucci.it
- **Fratelli Guzzini**, www.fratelliguzzini.com
- **Galbiati Cristallerie**, www.galbiatimilano.com
- **Giannini**, www.giannini.it
- **Ilaria Gori**, www.ilariagori.com
- **J.D. Diffusion**, distribuito da Maino Carlo, www.mainocarlo.it
- **Kasanova**, www.kasanova.it
- **Koziol**, distribuito da Merito, www.merito.it
- **La Fabbrica del Lino**, www.lafabbricadellino.com
- **La Porcellana Bianca**, www.laporcellanabianca.it
- **La Riggiola**, www.la-riggiola.com
- **Laboratorio Paravicini**, www.paravicini.it
- **Lékuè**, distribuito da Schönhuber, www.lekue.es - www.schoenhuber.com
- **Madame Gioia Home**, madamegioiahome.blogspot.com
- **Made a Mano**, www.madeamano.it
- **Marazzi Group**, www.marazzi.it
- **Mario Luca Giusti**, www.mariolucagiusti.com
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Montemaggi**, www.montemaggistore.com
- **MV% Ceramics Design**, www.mv-ceramicsdesign.it
- **NK Home**, www.nkhome.com
- **Novità Import**, www.novita-import.it
- **Opinel**, www.opinel.com
- **Party Pops**, www.partypops.it
- **Pomax**, www.pomax.com
- **Reichenbach**, www.porzellanmanufaktur.net
- **Rivadossi Sandro**, www.rivadossi.it
- **Sagaform**, distribuito da Schönhuber, www.sagaform.com - www.schoenhuber.com
- **Serax**, www.serax.com
- **Shop Saman**, www.shop-saman.org
- **Silikomart**, www.silikomart.com
- **Silva Tessuti**, www.silvatessuti.it
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Tognana**, www.tognanaporcellane.it
- **Uno**, www.unocasadesign.com
- **Villa d'Este Home Tivoli**, www.villadestehometivoli.it
- **Villeroy & Boch**, www.villeroy-boch.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Zak! Designs**, distribuito da Maino Carlo, www.mainocarlo.it
- **Zara Home**, www.zarahome.com

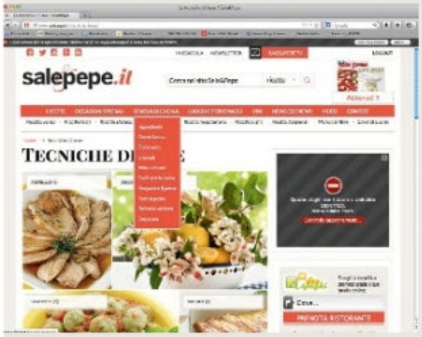


LE NEWS QUOTIDIANE

La redazione di Sale&Pepe tutte le mattine sforna le notizie quotidiane sul mondo del food. Questa sezione è dedicata ai foodies che vogliono essere sempre aggiornati su tendenze, curiosità, eventi, iniziative, personaggi, mostre e arte ma anche bio, agroalimentare, ambiente, scienza e attualità.
www.salepepe.it/news/notizie

Bonjour BonTon

UN IRONICO GALATEO IN CHIAVE CONTEMPORANEA. E POI RICETTE, VIDEORICETTE, STOP MOTION, UN DIZIONARIO GASTRONOMICO E TANTE NOTIZIE DI ATTUALITÀ PER I FOODIES







IL DIZIONARIO

Sul sito trovate oltre 1.000 lemmi, spiegati in modo semplice, ma accurato, con termini che vanno dagli ingredienti alle tecniche culinarie. Si trovano nella sezione Scuola di cucina e sono lo strumento giusto per chi vuole ampliare la propria cultura gastronomica.
www.salepepe.it/dizionario

CURIOSITÀ

Salepepe.it è sensibile alle tante iniziative nel fantasioso mondo del food. Qui un Italian chocolate cake, realizzato in collaborazione con Panorama. Lo abbiamo creato seguendo le istruzioni fornite da un computer del centro Ibm di New York. Ricetta (e storia) sul sito.
www.salepepe.it/ricette











WEBSERIES SULLA PRIMA FOOD TV ON DEMAND

Quali sono i discorsi che non si dovrebbero mai fare a tavola, specie se c'è anche la suocera? Come usare le posate, apparecchiare e pulire il pesce? Ce lo spiega La Giovanna, ovvero l'attrice Rita Pelusio, conosciuta e amata dal grande pubblico della tv (Colorado, il venerdì su Italia1). Bonjour BonTon è una web serie ironica, divertente e mai banale: offre spunti intelligenti per chi vuole imparare le regole del galateo, senza prendersi troppo sul serio.
www.salepepe.it/salepepe-tv/web-serie


alce nero
IL BUONO DEL BIOLOGICO DAL 1978
ALCE NERO.
CIBO VERO OGNI GIORNO.
Chi mangia sano, biologico e italiano sceglie Alce Nero, un Cibo Vero, che nutre bene. Vero come il rispetto per la terra degli oltre mille soci agricoltori; vero come il gusto di materie prime coltivate con cura e sapienza; vero perché racconta tutto di sé.
ALCE NERO È UNA PARTE DI TE.
OGNI GIORNO DI PIÙ.
www.alcenero.com
Seguici anche su fattidibio.com e
riso baldo
biologico-organic
passata di pomodoro
Pesche
prodotto biologico
SPAGHETTONI
BIOLOGICI - ORGANIC
SENATORE CAPPELLI
cioccolato extra fondente con fave di cacao
succo di pera
solo zuccheri della frutta
biologico-organic
500ml
miele italiano di acacia
BIOLOGICO ORGANIC
OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA
biologico
CON LA CARTA D'IDENTITÀ
+Linkage Adv

Laura Maragliano



A qualcuno piace freddo

DALL'ANTICA RICETTA DEL VITELLO TONNATO AI NUOVISSIMI MOCKTAIL. PIÙ UNA TECNICA JAP TUTTA DA COPIARE

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello

Del mio vitello tonnato non rimane mai una fetta e penso sia la stessa cosa del vostro: lo preparo la sera prima, lo servo freddo, ma non troppo, ben nappato di salsa tonnata. A casa mia piace la ricetta superclassica, ma non ho mai fatto assaggiare il vero "vitello a uso tonno", come si chiamava la preparazione un secolo fa, discostandosi dall'attuale per cottura e salsa. La ricetta originale non conosceva la maionese e, sfogliando i ricettari di cucina piemontese, lombarda e veneta che si contendono la paternità del piatto, si trovano spunti interessanti. Già Artusi stecca la carne di vitello con due acciughe aperte e spinate, la lessa in un brodo aromatico, la scola e la tiene per 2-3 giorni in un vaso coperta da una salsa di tonno e acciughe disfatte, olio, succo di limone e capperi. In Piemonte la salsa si faceva aggiungendo anche tuorli semisodi, prezzemolo, aceto e brodo e la cottura del "rotondino" o "girello" non prevedeva necessariamente la lessatura nel brodo: poteva venir marinato e cotto in casseruola con acciughe dissalate, poca farina, un tuorlo sodo e la marinata. Tra le molte ricette trovate due hanno attirato la mia attenzione: la prima è di Maria Ferrari detta "Pimpinella", una signora trentina vissuta tra l'800 e il '900, e ve la propongo nella pagina successiva; l'altra è veneta della famiglia Andrich ed è davvero curiosa. Definita "vedel uso tonno, el megio de tuti", prevede di steccare la carne con prosciutto e acciughe sotto sale, di legarla e metterla in casseruola con alloro e tanto olio da coprirla, spostandola poi sulla cenere calda dove sosta un minimo di 10 ore, sempre coperta d'olio. L'autore, in una nota, avverte le massaie di non preoccuparsi per la quantità d'olio usato: lo potranno riadoperare per altre cotture. La carne invece finisce servita fredda, a fettine nappate da una salsa di capperi.

> *segue a pag. 10*



VITELLO AD USO PESCE-TONNO

PER 4 PERSONE

1 grossa fetta di fesa di vitello di circa 800 g - 1 limone non trattato - 2 filetti di acciughe sott'olio - 1 cucchiaio di capperini - 3 spicchi d'aglio - 2 cucchiai di pangrattato - 1 mazzetto di prezzemolo - 2 foglie di alloro - 1 bicchiere di aceto di vino bianco - sale

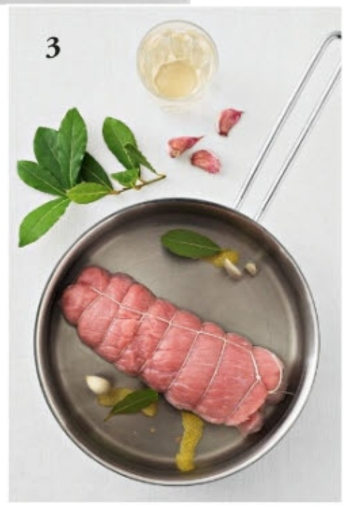
● **1** Tritate le acciughe con i capperini e 1/2 spicchio d'aglio privato del germoglio centrale. Disponete il battuto in una ciotola, aggiungete il pangrattato e il succo di 1/2 limone e schiacciate il tutto con il dorso di un cucchiaio.
● **2** Con un coltellino affilato pulite la fesa di vitello eliminando eventuali pellicine lungo il bordo e residui di grasso. Battetela con il pestacarne, disponetevi sopra la scorza di mezzo limone in 5-6 pezzi e salatela abbondantemente. Quindi arrotolatela e legatela a salame con spago da cucina.
● **3** Disponete la carne in una casseruola con 1 litro di acqua fredda, l'aceto, l'aglio restante sbucciato, l'alloro e un paio di pezzi di scorza di limone. Cuocetela per due ore a fuoco basso e poi lasciatela raffreddare nel suo brodo. Prima di servire, aggiungete al battuto aromatico poca scorza di limone grattugiata e 1 cucchiaio di prezzemolo tritato. Affettate la carne e cospargetela con il mix.



1



2



3



Ricetta tratta dal volume *Sapori della cucina trentina nel tempo*, di Loredana e Roberta Bonazza, edito dal Gruppo Culturale Bondo Breguzzo

1 Questo rotolo freddo non viene servito con una salsa, ma con un insolito battuto a secco a base di pangrattato, acciughe, capperi e aromi. Va preparato per primo, in modo che prenda sapore: solo la scorza di limone e il prezzemolo vengono aggiunti alla fine perché non diventino amari.
2 La carne cruda viene insaporita con sale e scorza di limone, poi arrotolata e legata.
3 La cottura avviene in acqua con aceto e vari odori: fondamentale lasciar raffreddare la carne nel brodo perché resti morbida.



Crostini profumati

Per le insalate, le minestre fredde e le vellutate, i crostini aromatizzati sono un arricchimento davvero appetitoso e saporito, da preparare con pani tradizionali (toscano, di Altamura, di segale, integrale) o con il pancarré e da tostare in forno o in padella. Tagliate il pane a fette di circa 1 cm di spessore, privatelo della crosta e riducetelo a cubetti: per una buona riuscita, utilizzate un coltello seghettato, meglio ancora se elettrico. Se prediligete la cottura al forno (senza grassi), abbrustolite i crostini sotto il grill, disponeteli in una ciotola e mescolateli con granella di noci, scalogno tritato finissimo e sale al sedano oppure con un mix di erbe miste tritate, sale e pepe. In alternativa, prima di infornarli, irrorateli con miele stemperato in poco aceto di mele e, dopo la tostatura, spolverizzateli con sale e curry. Golosissimi sono poi i crostini saltati in padella con olio o burro e poi conditi, ancora caldi, con parmigiano o pecorino grattugiato, pepe e pistacchi tritati, aglio in polvere e prezzemolo disidradato o pomodori secchi e olive tritati finisssimi.



I mocktail per l'estate

Portati alla ribalta dalle star del grande schermo, sempre a caccia di novità per restare in linea, i mocktail (dall'inglese mock, cioè finto) sono fragranti cocktail senza alcol, preparati con cetrifugati di frutta o verdura. Un modo ideale per rinfrescare il palato e allo stesso tempo fare il pieno di vitamine. Ecco alcuni mix collaudati (le proporzioni tra i vari ingredienti sono a piacere). Sedano, carote e pomodori maturi, da completare con qualche goccia di tabasco e salsa Worcestershire, succo di limone e sale. Mirtilli, more e prugne, da arricchire con miele. Sedano, zucchine e kiwi, da profumare con zenzero fresco grattugiato e poi filtrare. Mango, lime e frutto della passione, da addolcire con sciroppo di agave. Pere, mele, carote e succo di limone. Anguria, lamponi, ribes, fragole e succo di lime. Ananas, arancia e carote, da aromatizzare con zenzero fresco grattugiato e poi filtrare. Decorate i "finti cocktail" con i frutti e gli ortaggi utilizzati, a fettine o in spiedino e, se vi piace, rifiniteli con foglie di menta, melissa o erba limoncina.



Tataki di tonno

Il tataki è una tecnica giapponese per cucinare pesce e carne. Prevede una cottura veloce che lascia il cuore della polpa crudo e una breve marinatura prima di servire. Garantisce l'autenticità del gusto e il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Ecco come procedere per un tataki di pesce: massaggiate 400 g di filetto di tonno con sale e pepe, cuocetelo 2-3 minuti per lato su una piastra ben calda, immergetelo in acqua ghiacciata per fermare la cottura e asciugatelo. Grattugiate 2,5 cm di zenzero fresco, spremete il succo di altri 2,5 cm e disponete il tutto in un vasetto con 2 cucchiai di olio extravergine, 1 cucchiaio di aceto di riso (o di mele o balsamico), 1/2 cucchiaino di olio di sesamo (o di arachidi), 1 cucchiaio di saké (facoltativo), 1/2 cucchiaino di senape, 2 cucchiai di salsa di soia, 1 spicchio d'aglio tritato e 1 cucchiaino di zucchero. Chiudete e shakerate energicamente la salsa tataki fino a ottenere un'emulsione. Affettate il tonno, nel senso opposto alle venature ricavando fettine di 1/2 cm di spessore, disponetele su un piatto, spolverizzatele con semi di sesamo, irroratele con un filo di salsa e lasciatele riposare 5 minuti. Servite la salsa restante a parte e accompagnate con un'insalata di misticanza e cipollotto.

La macedonia arricchita

Estate, tempo di macedonie. Che diventano dei veri e propri dessert (oltretutto salutari) se arricchite con piccoli complementi sfiziosi. Il gusto della frutta fresca, per esempio, si esalta se accompagnato a scorze di agrumi candite, uvetta o piccoli tocchetti di frutta disidratata come prugne, mele, pesche, albicocche, ananas. Per dare un piacevole tocco di croccantezza, bene anche i frutti secchi, dai pinoli alle noci, oppure mandorle e nocciole ridotte in granella. Per condire, al mattino e a merenda si prestano yogurt e miele, a pranzo il limone con poco zucchero, alla sera il vino (bianco passito o moscato, oppure rosso dolce, tipo brachetto) o il liquore (all'arancia, maraschino, rum o Calvados). Per profumare sono ideali la menta, il pepe rosa, l'erba limoncina, lo zenzero fresco o candito e la melissa.





Trota selvatica.

Quanto selvatica, lo decidi tu.



Cottura ventilata? A vapore? O la perfetta combinazione di entrambe? In Electrolux abbiamo oltre 90 anni di esperienza nel creare apparecchiature per i migliori chef d'Europa. E adesso stiamo portando nella tua cucina le stesse innovazioni che consentono a questi chef di realizzare le loro creazioni, croccanti fuori e morbide dentro. Con il nuovo forno Vaporex di Electrolux Rex, anche tu potrai combinare la cottura ventilata con il vapore per esaltare il sapore dei tuoi piatti preferiti. E aprirti un mondo di possibilità. Ora tocca a te.

Nuova Inspiration Range di Electrolux Rex.
Scopri le possibilità.

electrolux-rex.it/inspirationrange

Electrolux
REX

MONDADORI FOOD & DESIGN EXPERIENCE

La cucina si fa show *con chef e ospiti speciali*



foto di: AndreaDelBò/MONDADORIPORTFOLIO

SI È SVOLTA DURANTE IL SALONE DEL MOBILE DI MILANO, DAL 9 AL 13 APRILE, LA NUOVA EDIZIONE DEL MONDADORI FOOD&DESIGN EXPERIENCE, L'EVENTO SPECIALE IN CUI IL GUSTO PER LA BUONA TAVOLA HA TROVATO LA SUA CASA IDEALE

Sul palco del Food&Design Experience, ospitato negli spazi del Magna Parsi di via Tortona, sono andati in scena 5 giorni di showcooking e interviste, degustazioni e assaggi. Accolti dal direttore di Sale&Pepe Laura Maragliano, chef, pasticcieri, maestre sfogline, blogger e tanti ospiti speciali hanno cucinato i loro piatti, presentato libri e illustrato iniziative dedicate al mondo dei foodies. La manifestazione ha anche tenuto a battesimo la nascita di www.salepepe.it, il nuovissimo sito di Sale&Pepe online con ricette, news, reportage e personaggi tutti da scoprire.

Alla scoperta della buona tavola e dei suoi protagonisti

Al Food&Design Experience hanno preso parte nomi importanti dell'alta ristorazione italiana. Come Aurora Mazzucchelli, figlia d'arte (papà cuoco e mamma sfoglina) e chef stellata del ristorante Marconi di Sasso Marconi, che ha creato sul palco, e offerto in sala, un irresistibile panino con croccante di grana padano, crema di tuorlo d'uovo e pancetta.





Lezioni e ricette in diretta





Ai fornelli del Food&Design Experience si sono alternati gli chef ospiti, con i loro interventi ricchi di spunti di alta cucina, e i cuochi della scuola di Sale&Pepe. Dalla platea, eterogenea e internazionale, appassionati e semplici curiosi hanno così potuto assistere alla realizzazione di tante golose preparazioni con ingredienti freschi, tecniche semplici e cotture rapide. Una ricetta (e una degustazione!) dopo l'altra, si sono susseguiti piatti invitanti e di effetto, ma sempre facili da replicare grazie ai trucchi e ai consigli dei professionisti, come il tortino di alici della pagina accanto. Tutto in un'atmosfera di piacevole convivialità, complicità e scambio fra il pubblico e gli addetti ai lavori.



Quattro chiacchiere sul palco con gli esperti

Ottima padrona di casa, Laura Maragliano, direttore di Sale&Pepe, ha accolto gli ospiti nei 5 giorni di eventi. Mauro Fermariello (foto qui a destra), creatore del blog "Winestories", fotografo e agronomo, ha narrato l'Italia del vino attraverso video suggestivi e libri dedicati a 3 eccellenze. È stata una grande esperienza anche ascoltare e vedere all'opera Alessandra Spisni (foto grande a destra), maestra di sfoglia de "La vecchia scuola bolognese" che ha presentato una ricetta dal suo libro "Fatto in casa" preparando sul palco i Ballanzoni al burro e salvia.







Grandi protagonisti
per gusti classici e nuovi must

Fra cucina tradizionale e nuove tendenze, gli interventi sul palco del Food&Design Experience hanno esplorato le mille sfaccettature del cibo e della cucina. Anche seguendo strade non convenzionali. Intensi e inaspettati sono stati gli abbinamenti proposti dal grande pasticciere Ernst Knam (foto grande a sinistra), che ha unito cioccolato fondente, wasabi e mango in un tortino che incantato la platea. Del resto, come recita il titolo del suo ultimo libro, "Che Paradiso è senza cioccolato"? Sorprendente anche l'intervento della conduttrice radiofonica Paola Maugeri (a sinistra, in basso), che ha parlato della sua scelta vegana e dello stile di vita a impatto zero. Una filosofia raccontata nel suo ultimo libro, "Las Vegans", da cui ha tratto anche la ricetta cucinata in diretta e in esclusiva per il nostro pubblico: deliziosi bocconcini di seitan al sesamo. Senza carne, ma davvero golosi!



















AZIENDE, MARCHI E PRODOTTI DI QUALITÀ PARTNER DI UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA A 360°

Il Mondadori Food&Design Experience ha coniugato casa e cucina in unico evento speciale dedicato agli appassionati di lifestyle e di enogastronomia che hanno potuto toccare con mano e, naturalmente, assaggiare le novità presentate per l'occasione dai nostri sponsor. Sul palco e negli stand, in una girandola di sapori, colori e profumi invitanti, ci hanno tenuto compagnia le irresistibili e coloratissime dolcezze di Haribo, l'eleganza senza tempo delle porcellane Villeroy & Boch, la praticità degli utensili da cucina Tescoma, le semplici bontà Pan Famiglia, le gustose proposte Virgilio, la cremosità delle specialità Vallè, la tecnologia e la versatilità dei piccoli elettrodomestici Philips. Un apporto prezioso, che ha contribuito alla riuscita degli showcooking, incuriosito il pubblico dei golosi e suggerito tanti modi diversi di interpretare la cucina, le ricette, i prodotti e la buona tavola.



And the winner is...

È GIUSEPPE MASCHERONI IL VINCITORE DI #CUCINACON, CONTEST DI SALEPEPE.IT

20 ingredienti e... tanta creatività: questo il tema dato ai partecipanti al primo web contest di Salepepe.it, #cucinacon. A selezionare le ricette, insieme al direttore di Sale&Pepe Laura Maragliano, la giuria composta dalle blogger Ilaria Mazzarotta, Mariachiara Montera, Laurel Evans, Chiara Maci, Iaia Guardo e dalla conduttrice televisiva Francesca Romana Barberini. Tre i finalisti giunti alla prova finale: Giuseppe Mascheroni (roccamonteisola.com), Aniko Szabo (paprikapaprika.blogspot.it) e Luca Sessa (perunpugnodicapperi.blogspot.it), che hanno cucinato per le giurate durante il Mondadori Food&Design Experience. Il piatto più apprezzato: i "dippers" di Giuseppe!





Le giurate Ilaria, Mariachiara, Francesca e Laurel (in alto) posano in attesa di decretare il vincitore. Sarà Giuseppe Mascheroni, a destra fra gli altri finalisti Luca Sessa e Aniko Szabo e, in basso, durante la preparazione del suo piatto con Laura Maragliano.

DIPPERS DI POLLO E PATATE AMERICANE

Tagliate 200 g di petto di pollo a listarelle. Mettetele in un sacchetto per alimenti con 1 cucchiaio di zenzero fresco tagliato grossolanamente, 1 spicchio d'aglio diviso a metà e il succo di 1/2 limone. Chiudete e massaggiate il pollo per distribuire la marinata. Mettete in frigo. Pelate una grossa patata dolce americana e tagliatela a bastoncini. Disponeteli su una teglia antiaderente in uno strato, spolverizzateli con paprica forte, semi di cumino e sale, irrorate d'olio e infornate a 200° per 20 minuti. Frullate 1 avocado maturo, pelato e a pezzi, con 1/2 cipollotto, il succo di 1/2 limone, una spruzzata di Tabasco e 1/2 cucchiaino da caffè di sale: se il guacamole risulta troppo denso, unite altro succo di limone o poca acqua. Riducete a dadini 14 mini San Marzano, trasferiteli in una ciotola raccogliendo l'acqua rilasciata durante il taglio, unite 1 cucchiaino da tè di concentrato di pomodoro, 1 di curry, 1 di aceto bianco, 1 di sciroppo d'acero e 1 di zenzero fresco grattugiato. Mescolate schiacciando un po' i pomodori con il dorso del cucchiaio, regolate di sale e unite 2 foglie menta a filetti. Sgocciolate il pollo dalla marinata e doratelo in una padella antiaderente, salando e pepando alla fine. Servite i "dippers" di patate e pollo caldi con il guacamole e la salsa al pomodoro.













Grembiule Babicchi, cappello di paglia Soleil Maroc (tutto in vendita da Cargo). Indirizzi a pagina 6

A pranzo nell'orto

ERBE AROMATICHE E VERDURINE FRAGRANTI PER UN MENU DI CAMPAGNA COLORATO E SFIZIOSO. A ISPIRARLO SONO LE GUSTOSE RICETTE DELLA TRADIZIONE LIGURE, RESE ANCORA PIÙ FRESCHE E LEGGERE DA PICCOLE, SAPIENTI RIVISITAZIONI

testo di Cristiana Cassé, ricette di Spagoni+Mulas, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi.

Si ringrazia per l'ospitalità l'Ostaia da Ü Santü di Voltri





Machetusa, pag. 28

Mangiare all'aperto, all'ombra di un grande albero, tra orti e campi coltivati, è un regalo che prima o poi bisogna fare a se stessi. Una situazione estremamente informale, libera da convenzioni e tovaglie da non macchiare, ma anche di grande fascino, dove è la natura che ci guida in cucina in una continutà di profumi e sapori, e ci suggerisce le armonie del territorio. Nel nostro caso, sono quelle della Liguria, luogo di erbe e verdurine, focacce e sformati, paste fresche, sughi e impareggiabili frittini. A queste bontà ci ispiriamo per comporre un gustosissimo menu ortolano, che accontenta anche chi è di filosofia vegetariana. Per prima, fa il suo ingresso la machetusa, la pizza genovese (ma qualcuno dice che viene dall'entroterra di ponente), fatta con la pasta da pane e una variopinta farcitura di pomodorini, zucchine, cipolle e olive. Nella versione originale è arricchita dal gusto robusto del machetu (da cui il nome), ovvero la pasta di acciughe, che in questa nostra dedica ad aromi e ortaggi non viene impiegata. Se volete aggiungerla, stendetene un poco sulla pasta da pane prima di unire le verdure e quindi di infornare.

> *segue a pag. 22*



In tutto il servizio: piatti Pomax, coltelli Opinel, tovaglioli NK Home, bicchieri Galbiati (tutto in vendita da Cargo). Indirizzi a pagina 6



Burriera in vetro Cotè Table (in vendita da Cargo). Indirizzi a pagina 6

Tortelli fritti con il pesto, pag. 28



> segue da pag. 21

Immancabile su una tavola ligure, ecco il pesto: basilico genovese Dop, pinoli, aglio, pecorino, parmigiano e sale, tutto pestato a mortaio e poi miscelato con abbondante olio extravergine: nei tempi di magra, tra gli ingredienti c'era anche la prescinseua, una sorta di cagliata di latte, che serviva per "allungare" il battuto e sostituire almeno in parte i costosi formaggi da grattugia. A sorpresa non troviamo il pesto a condire le tradizionali trofie fresche, bensì a farcire dei croccantissimi tortelli fritti, che accompagnati a un caliche di buon Vermentino assicurano un'esperienza unica. A seguire, la profumata pasta sciancà, condita con olio, aglio ridotto in crema e verdure (asparagi, sedano verde, porri e carote). Tipica delle valli di Imperia, ha l'eleganza della semplicità e deve il nome al formato della pasta, "sciancata", cioè tagliata in modo irregolare.

> segue a pag. 24





PASTA SCIANCÀ
Pulite e lavate 200 g di asparagi, 200 g di carote, 200 g di sedano verde e 100 g di porri. Tagliate le carote a nastro e le altre verdure a striscioline. In una ciotola capiente schiacciate uno spicchio d'aglio fino a ridurlo in poltiglia e mescolatelo con 4 cucchiai di olio. Lessate in abbondante acqua bollente 350 g di pasta per lasagne tagliata a pezzi irregolari e, 1 minuto prima di spegnere, aggiungete anche gli ortaggi. Sgocciolate pasta e verdure, versateli nella terrina con l'olio e l'aglio e mescolate. Correggete di sale e olio se necessario e pepate piacere.

> *segue da pag. 22*

La seconda parte del pranzo si apre con una vera leccornia: i fiori di zucca ripieni e cotti al forno. La farcia, più golosa che mai, è preparata con zucchine, patate, uova, parmigiano, caprino e una buona manciata di ebe miste tritate. Un piatto morbido e fragrante, ideale da accompagnare con la focaccia di Voltri: croccante ma non secca, fa concorrenza alla versione genovese, e in un pranzo di questo tenore può tranquillamente sostituire il pane. Anzi, è bello soffermarsi e magiarne qualche pezzetto senza companatico, così da solo, con un calice di vino, e fare una pausa di chiacchiere tra amici e doverosi brindisi allo spettacolo della natura. Così si è pronti per accogliere uno dei masterpiece della tradizione ligure, il mitico polpettone di patate e fagiolini: un impasto classico da sformato (con verdure passate, uova e parmigiano), impreziosito dal tocco dei funghi secchi e della maggiorana. Un piatto semplice da realizzare, ma complesso nelle sfumature di sapore, con un equilibrio raro, che si coglie solo all'assaggio.

> *segue a pag. 26*





Fiori di zucca ripieni agli aromi, pag. 28

Piatto da portata viola Cotè Table, vassoio in ferro nero Novità Import (tutto in vendita da Cargo). Indirizzi a pagina 6

LA FOCACCIA DI VOLTRI
L'agglomerato urbano di Voltri ha una focaccia tutta sua e guai a confonderla con quella di Genova (nonostante Voltri sia di fatto parte del capoluogo ligure). Gli ingredienti sono sempre quellli (farina 00, acqua, sale, olio e lievito di birra), ma le proporzioni appartengono ai segreti dei panificatori locali. Come anche la lavorazione, che vuole una lievitazione su ripiani cosparsi di farina per polenta, e le dimensioni, che prevedono una focaccia ovale lunga anche un metro e mezzo. Il risultato in effetti è eccellente, la pasta è croccante fuori e morbida dentro, molto sottile, saporita, non unta. Per assaggiare questa bontà, è storica la pasticceria Priano di Voltri, in via Camozzini.





BERE GIUSTO
È piena la sintonia tra il menu e il vino ligure, a cominciare dalla machetusa e dai tortelli sui quali il sapido Vermentino dei Colli di Luni fa valere la sua proverbiale agilità e l'equilibrio che lo ha reso celebre; il più intenso Cinqueterre si prende cura del cuore del menu misurando la propria personalità sull'aromatica ricchezza dei fiori di zucca e sulla succulenta densità della pasta sciancà, prima di dedicare il retrogusto vivo alla pienezza del polpettone di fagiolini. Sulla torta di erbette, una coppa di Moscato servito freddo.

Polpettone di fagiolini, pag. 28



I campi coltivati e l'antico casolare dell'Ostaia da u santu, nell'entroterra genovese(frazione Voltri), dove sono state scattate le foto di questo servizio. Si tratta di un'osteria tipica, segnalata dalle guide gastronomiche più rinomate, che propone i sapori autentici della tradiziona contadina.

> *segue da pag. 24*

Un dessert con le verdure

Il rigoglio dell'orto estivo e del mangiare contadino in generale è celebrato persino nell'insolito dessert, una torta chiusa con una base di farina, latte e miele (una sorta di pasta matta) farcita con erbette saltate in padella con lo zucchero, pane bagnato, uova, miele e scorza di limone. Dal punto di vista della cucina tipica, sono diverse le regioni, dal nord al centro Italia, che rivendicano una torta con le biete e la Liguria è certamente tra queste, con Genova in testa; nella declinazione dolce, però, è forse la vicina Toscana che vanta la tradizione più affermata, con la golosa "torta coi becchi" (i becchi sono ciuffi di pasta ricavati a mano lungo il bordo). Si tratta di sapori d'altri tempi, che hanno il gusto sincero e confortante della cose fatte con quello che c'è e poi perfezionate da generazioni di mamme e di nonne ai fornelli. Assaggiare una fettina di questo dessert non ci avvicina solo alla campagna ma anche alla sua storia. E fare il bis è doveroso.



Sottopentola in legno azzurro Cargo. Indirizzi a pagina 6



Torta dolce di erbette, pag. 28

MACHETUSA

PER 4 PERSONE
500 g di pasta da pane - 200 g di parmigiano grattugiato - 200 g di zucchine - 1 cipolla - 6 pomodorini ciliegini maturi - una manciata di olive taggiasche - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Preriscaldate il forno a 220°. Pulite le zucchine, lavatele, grattugiatele e strizzatele delicatamente con le mani. Sbucciate la cipolla, tritatela e mescolatela con le zucchine e il parmigiano. Salate e pepate.
● **2** Stendete la pasta da pane e disponetela in una teglia ben oliata. Aggiungete il composto di zucchine, le olive e i pomodorini tagliati a metà. Condite con un filo d'olio e infornate per 20 minuti.

FACILISISSIMA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 20 minuti ● 585 cal/porzione**

TORTELLI FRITTI CON IL PESTO

PER 4 PERSONE
500 g di farina bianca - 1 bicchiere di latte - pesto genovese - olio per friggere - sale

● **1** Disponete la farina a fontana, versate al centro il latte e un pizzico di sale e impastate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
● **2** Con un matterello, tirate la pasta in una sfoglia molto sottile, cospargetene metà con un velo di pesto e ripiegatela su se stessa. Ricavate tanti dischi o quadrotti larghi 5-6 cm con l'aiuto di un coppapasta.
● **3** Sigillate i bordi dei tortelli con la punta delle dita e friggeteli da ambo i lati in abbondante olio bollente.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 5 minuti ● 635 cal/porzione**

FIORI DI ZUCCA RIPIENI AGLI AROMI

PER 4 PERSONE
8 fiori di zucca grandi - 4 zucchine fresche - 1 patata - 80 g di formaggio caprino fresco - parmigiano grattugiato 30 g - 2 uova - una manciata di erbe aromatiche tritate (timo, salvia, basilico, maggiorana, rosmarino) - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Preriscaldate il forno a 180°. Lessate la patata in acqua bollente leggermente salata. Tritate le zucchine grossolanamente, tamponatele con carta da cucina e mescolatele la patata schiacciata, le uova, il parmigiano, il caprino, le erbe aromatiche, sale e pepe.
● **2** Aprite i fiori di zucca delicatamente, privateli del pistillo, farciteli con il composto di zucchine e richiudeteli sovrapponendo le punte dei petali.
● **3** Adagiate i fiori sulla leccarda foderata con carta da forno e infornate per 20 minuti.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 20 minuti ● 160 cal/porzione**

POLPETTONE DI FAGIOLINI

PER 4 PERSONE
1 kg di patate - 400 g di fagiolini - una manciatina di funghi secchi - 5 uova - 60 g parmigiano grattugiato - olio extravergine d'oliva - 3 rametti di maggiorana - 100 g di pangrattato - sale

● **1** Preriscaldate il forno a 200°. Fate ammorbidire i funghi in acqua. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a pezzetti. Pulite i fagiolini, lavateli e lessateli con le patate in abbondante acqua bollente leggermente salata. Sgocciolate patate e fagiolini e riduceteli in puré con il passaverdura.
● **2** Versate il puré in una terrina e mescolatelo con le uova, i funghi strizzati e tritati, la maggiorana e il parmigiano. Regolate di sale.
● **3** Oliate una tortiera, cospargete il fondo con una manciata di pangrattato, unite il composto del polpettone e livellatelo. Spolverizzate la superficie con altro pangrattato, condite con abbondante olio e decoratela incidendo tanti puntini con i rebbi di una forchetta. Infornate per circa 40 minuti.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 1 ora ● 460 cal/porzione**

TORTA DOLCE DI ERBETTE

PER 6 PERSONE
300 g di farina - 1 kg abbondante di erbette - 1 panino raffermo - 3 dl di latte - 1 uovo - 1 limone - 1 bicchiere di miele - poco zucchero - olio d'oliva - sale

● **1** Preriscaldate il forno a 200°. Rompete il pane e fatelo ammollare in 1 dl di latte. Pulite e lavate le erbette, tagliatele grossolanamente e saltatele brevemente in padella con 1 cucchiaio di olio e una spolverizzata di zucchero. Poi lasciatele intiepidire.
● **2** Intanto, impastate la farina con il latte rimasto, 1/2 bicchiere di miele, un pizzico di sale e un filo di olio, fino a ottenere un composto omogeneo.
● **3** Mescolate le erbette con il pane strizzato, l'uovo, il miele rimasto e la scorza del limone grattugiata.
● **4** Tirate la pasta in modo da ottenere 3 dischi. Sovrapponetene 2 e stendeteli sul fondo di una tortiera foderata con carta da forno. Unite il composto di erbette e coprite con la sfoglia rimasta. Sigillate bene i bordi e infornate per 30 minuti.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 35 minuti ● 415 cal/porzione**




Non c'è due senza tre!
Mele da bere e da sgranocchiare


HEINZ
57
VARIETIES
SEMPLICEMENTE
BUONO.
Pomodori nati da semi Heinz
e una ricetta creata per esaltarne la bontà.
SEMPLICEMENTE
IRRESISTIBILE.
Lo riconosci al primo assaggio
e lo desideri per sempre.
SEMPLICEMENTE
IL N.1 AL MONDO*.
Il ketchup Heinz che dal 1869 ha conquistato il mondo,
nella sua tradizionale bottiglia trasparente.
HEINZ
ESTD 1869 ESTD
TOMATO
KETCHUP
57 VARIETIES
KETCHUP HEINZ.
NON L'HAI ANCORA PROVATO?
HEINZ
TOMATO
KETCHUP
*Heinz Tomato Ketchup, numero 1 nel mondo secondo Euromonitor International Limited, tutti i canali di vendita al dettaglio, vendite a valore, prezzi al dettaglio, 2008-2013.

Peperoncini da bouquet



UNA FRESCA SINFONIA IN VERDE E GIALLO SU CUI FANNO DA CONTRAPPUNTO LE INTENSE NOTE BLU DEI FIORDALISI

a cura di Alessandro Gnocchi, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni

1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

occorrente: 1 brocca di colore azzurro - 12 friggitelli (peperoncini dolci napoletani) - 1 mazzetto di fiordalisi - 1 mazzetto di ranuncoli gialli - qualche rametto di setaria - qualche rametto con foglioline verdi di lunaria annua - 10 spiedini di legno della lunghezza di 20 cm

● **1** Lavate i friggitelli, asciugateli perfettamente con carta da cucina e mettetene da parte un paio. Con 5 spiedini di legno, infilzate altrettanti friggitelli nel senso della lunghezza dalla parte del picciolo; poi, con gli spiedini rimasti, infilzate gli altri 5 friggitelli dalla parte della punta. Infine, disponeteli tutti nella brocca come se fossero dei fiori.

● **2** Recidete il gambo dei ranuncoli e dei fiordalisi in modo che raggiungano l'altezza desiderata. Accorciate anche i rami di setaria e di lunaria eliminando le foglie nella parte bassa del gambo.

● **3** Riempite d'acqua la brocca e completate la composizione alternando ai friggitelli i fiordalisi, i ranuncoli e i rami verdi in modo armonico. Da ultimo, utilizzando i piccioli come sostegno, agganciate al bordo della brocca i 2 friggitelli tenuti da parte in modo che ricadano verso l'esterno.

I fiori di zucca

COME RICONOSCERLI, ACQUISTARLI, PREPARARLI ALLA COTTURA. PIÙ LE RICETTE BASIC PER CUCINARLI A REGOLA D'ARTE

di Miriam Ferrari, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, in cucina Livia Sala









AL MERCATO

● I fiori di zucca si possono raccogliere sia dalle zucchine, e sono quelli che normalmente si trovano dal fruttivendolo, che dalle zucche. I fiori di zucchina hanno petali più appuntiti e colore più aranciato dei fiori di zucca, ma sono meno profumati; si dividono in maschili, dal peduncolo lungo e sottile (foto 1) e venduti a mazzetti, e femminili, che crescono sulla punta dei frutti (foto 2). In ogni caso al momento dell'acquisto sceglieteli turgidi e leggermente aperti (foto 3).

PREPARATELI COSÌ

● Se dovete farcirli o comunque cucinarli interi, dopo averli lavati sotto il filo dell'acqua corrente e tamponati con carta da cucina, tagliate via le punte del peduncolo che manterrete intatto per evitare che il fiore si rompa (foto 1), poi, con forbici da cucina, eliminate il pistillo interno dal gusto amarognolo (foto 2). Se dovete utilizzarli per un condimento, una frittata o un ripieno eliminate anche il peduncolo, apriteli per il lungo e tagliateli a listarelle (foto 3).













DUE MODI PER FARCIRLI

● Il ripieno, che sia di carne, di verdure o di ricotta, deve essere compatto e piuttosto asciutto. Allargate i petali del fiore facendo attenzione a non romperli e inseritevi una piccola dose del composto. Potete utilizzare un cucchiaino (foto 1) o, se il il ripieno è cremoso e omogeneo, una tasca da pasticciere con bocchetta larga e liscia (foto 2). Chiudete il fiore avvolgendo delicatamente le punte dei petali che legherete con refe da cucina (foto 3).


1


2

FIORI DI ZUCCA PASTELLATI E FRITTI

• **1** Sbattete in una ciotola un tuorlo con 2 dl circa di acqua gasata ben fredda e un pizzico di sale, poi aggiungete, a poco a poco e mescolando con una frusta a mano, 100 g di farina bianca e 20 g di farina di riso miscelate: non lavorate troppo la pastella, che alla fine dovrà presentare piccolissimi grumi.

• **2** Preparate 12 fiori di zucca con un pezzetto di gambo e inserite in ciascuno un dadino di mozzarella e di prosciutto cotto, chiudeteli e immergeteli prima nella pastella poi in una padella con abbondante olio ben caldo. Scolateli dorati e croccanti.

SFORMATINI GIALLI AL FORNO

• **1** Tagliate a listarelle una dozzina di fiori di zucca, e fateli saltare in padella con 2 cucchiai di olio e 1 scalogno tritato. Mescolate 4 cucchiai di besciamella con 3 tuorli, aggiungete 4 cucchiai di panna fresca, 3 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato, 50 g di prosciutto cotto tritato e i fiori di zucca.

• **2** Montate gli albumi e amalgamateli al composto, versatelo in 6 stampini monoporzione imburrati, appoggiate su ciascuno un fiore di zucca intero e cuocete a bagnomaria in forno già caldo a 180° per 15-20 minuti, finché la superficie sarà dorata.


1


2


1


2

VENTAGLI DI ZUCCHINE E FIORI A VAPORE

• **1** Preparate per la cottura 8 zucchinette con attaccato il fiore. Mescolate in una ciotola 150 g di ricotta, 3 cucchiai di grana padano grattugiato, un uovo, una manciata di spinaci lessati e tritati, sale e pepe.

• **2** Aprite i fiori e farciteli con il composto preparato e chiudete le punte. Tagliate le zucchinette a ventaglio, lasciandole attaccate al fiore, sistematele nell'apposito recipiente per cottura a vapore e cuocetele per 10-15 minuti. Servitele irrorate con un filo di panna acida profumata con erba cipollina.

DOSI PER 4-6 PERSONE

RIPIENI A SCELTA

• AL FORMAGGIO Mescolate 200 g di caprini freschi con 70 g di prosciutto cotto tritato, un albume, erba cipollina tagliuzzata, sale e pepe.
Cottura consigliata: in padella.

• ALLE VERDURE Rosolate con un filo di olio e uno spicchio d'aglio 250 g tra peperoni, zucchine, melanzane tagliate a dadini, metteteli in una ciotola e mescolatevi una patata lessata e schiacciata, grana, sale e pepe.
Cottura consigliata: al pomodoro.

• CON IL PESCE Mescolate 200 g di polpa tritata di pesce bianco (nasello, sogliola, cernia ecc.) con una manciata di mollica di pane bagnata nel latte e strizzata, un uovo, sale, pepe; profumate con prezzemolo tritato.
Cottura consigliata: al forno.

• CON LE UOVA Mescolate a 100 g di ricotta 2 zucchine grattugiate, grana, sale, pepe. Distribuite il composto nei fiori di zucca, mettete al centro di ciascuno un uovo di quaglia sodo e chiudeteli attorcigliando le punte.
Cottura consigliata: frittura.

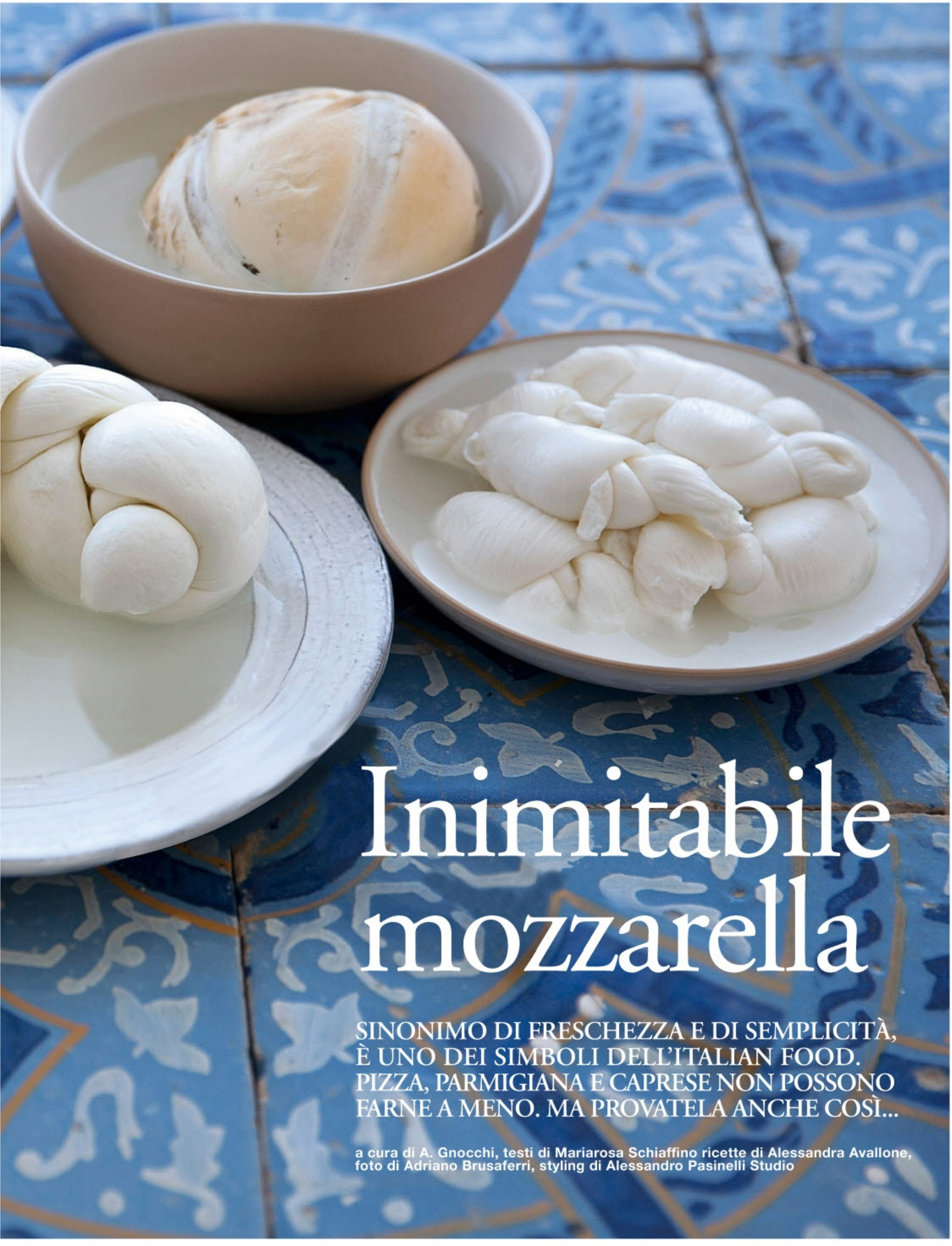


Piatti Shop-saman
Indirizzi a pagina 6

NEL PROSSIMO NUMERO: I PEPERONI



Maioliche in vendita da La Riggiola, tessuto B&B Distribuzione; piattino piccolo, tegamino individuale, piatto fondo e piatto dessert Virginia Casa; ciotola e piatto fondo a destra Fonderia Ceramiche Bucci. Indirizzi a pagina 6



Inimitabile mozzarella

SINONIMO DI FRESCHEZZA E DI SEMPLICITÀ, È UNO DEI SIMBOLI DELL'ITALIAN FOOD. PIZZA, PARMIGIANA E CAPRESE NON POSSONO FARNE A MENO. MA PROVATELA ANCHE COSÌ...

a cura di A. Gnocchi, testi di Mariarosa Schiaffino ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio



TAPAS MULTICOLOR

PER 6 PERSONE
1 mozzarella di bufala da 500 g - 1 grossa mozzarella di bufala affumicata - 6 acciughe fresche pulite, aperte a libro - 4 pomodori secchi - cannella in polvere - 6 fette di avocado - 1 peperoncino piccante - qualche foglia di coriandolo fresco - 6 peperoncini rossi o verdi dolci - 6 fette di bottarga - 60 g di pesce affumicato a fettine (spada, tonno haddock, sgombro) - qualche pistacchio tritato - timo - rosmarino - basilico - 1 spicchio d'aglio - 1 limone non trattato piccolo - aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe macinato al momento

● **1** Salate le acciughe e, dopo 20 minuti, sciacquatele e asciugatele; fatele marinare per 10 minuti con aceto di vino bianco, scolatele, conditele con rosmarino, timo, olio e pepe.
● **2** In una casseruola, portate a ebollizione 4 cucchiai di aceto con l'aglio e qualche foglia di basilico; cuocetevi i pomodori secchi per 5 minuti, poi scolateli, asciugateli e tagliateli a metà in sbieco. Soffriggete i peperoncini dolci in poco olio, lasciateli intiepidire, quindi sbucciateli mantenendoli interi.
● **3** Tagliate le due mozzarelle a grossi dadi. Sistematele sul piatto di portata e guarnitele in modo diverso componendo gli ingredienti nei modi seguenti:
le acciughe arrotolate con le erbe di marinatura e un filo d'olio;
le fettine di avocado, coriandolo fresco, peperoncino piccante, olio;
le fettine di pomodoro secco e un pizzico di cannella;
le fettine sottili di pesce affumicato, limone affettato a velo, timo;
i peperoncini fritti, 1 fettina di bottarga, pistacchi tritati.
Servite subito come tapas.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti + la marinatura delle acciughe**
● **Cottura 10 minuti** ● **410 cal/porzione**

Maioliche in vendita da La Riggiola, teglia e ciotolina Fonderia Ceramiche Bucci. Nell'altra pagina, maioliche in vendita da La Riggiola, tovagliolo Uno, tagliere, piattino pane e brocca Alessi. Indirizzi a pagina 6

Indispensabile sulla pizza e nella parmigiana, protagonista "in carrozza" e nell'insalata caprese... Una serie di ricette della cucina mediterranea la richiedono, altre la impiegano felicemente. E, quando viene l'estate, basta servirla così come esce dal latticello di conservazione, nella sua stillante rotondità e nel suo candore porcellanato, per portare in tavola freschezza, gusto e sostanza. Campione della casearia meridionale, è il formaggio fresco per eccellenza, amatissimo ovunque e sinonimo di italian food. Da sola regge la scena per la sua morbida, elastica consistenza e il sapore dolce di latte che in bocca rivela una caratteristica vena acidula. In tavola è perfetta con pomodoro crudo e qualche foglia di basilico, ma anche con rucola e origano. Per chi voglia cimentarsi con un tocco di originalità, come mostrano le ricette di queste pagine, offre stimoli interessanti grazie alla sua essenza, compatta e sierosa, tutt'altro che scontata.

E qui bisogna distinguere tra la vera "Mozzarella di Bufala Campana", che dal 1996 vanta il marchio Dop, e le altre in commercio. Quella di latte vaccino, che dovrebbe chiamarsi "fiordilatte" e quella di latte misto, bufalino e vaccino devono portare indicati sulla confezione ingredienti, percentuali e metodo di produzione. Ma qualche confusione c'è: mozzarella è considerato nome generico, perciò viene utilizzato anche per prodotti che niente hanno a che fare con la tradizione...

> *segue a pag. 44*

MOZZARELLA ALLA PIZZAIOLA

PER 4 PERSONE
12 bocconcini di mozzarella di bufala da 50 g l'uno - 12 pomodori San Marzano maturi - 4 spicchi d'aglio - origano secco - 1 baguette o altro pane croccante - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Scottate i pomodori in acqua bollente per 30 secondi, scolateli e tuffateli in acqua ghiacciata. Sbucciateli e tagliateli a dadini. Metteteli in padella con gli spicchi d'aglio schiacciati e 4 cucchiai d'olio.
● **2** Cuocete tutto a fiamma vivace per 10 minuti e, se necessario, aggiungete qualche cucchiaio di acqua. Regolate di sale e profumate con l'origano secco.
● **3** Trasferite il sugo in 4 padellini e mettete sul fuoco a calore medio; aprite leggermente i bocconcini di mozzarella con le mani e mettetene 3 in ogni padellino, copriteli e cuocete 5 minuti; quando la mozzarella inizia a fondere spegnete il fuoco, condite con un filo d'olio e servite con il pane croccante.

FACILE
● Preparazione 10 minuti ● Cottura 20 minuti ● 535 cal/porzione



PIZZA LESTA

PER 4 PERSONE

10 fette di pane integrale raffermo - latte - 1 mozzarella di bufala da 500 g - 1 mazzo di erbette - 1 spicchio d'aglio - 1 piccolo peperoncino piccante - 12 pomodorini (ciliegini o datterini) - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Ungete d'olio una teglia rettangolare; immergete le fette di pane raffermo nel latte e poi disponetele in un solo strato sul fondo della teglia.
● **2** Lavate le erbette e tagliatele a strisicoline. Scaldate 4 cucchiai d'olio in una larga padella antiaderente, unite l'aglio schiacciato, il peperoncino e le erbette ben scolate, poi salate e coprite subito la padella. Cuocete per circa 10 minuti mescolando un paio di volte la verdura. Scoprite e lasciate evaporare l'acqua delle erbette e poi togliete dal fuoco.
● **3** Distribuite le erbette sopra il pane, affettate la bufala, disponete le fette sopra la verdura, guarnite con i pomodorini tagliati a metà, salati e conditi con un filo d'olio. Passate la teglia nel forno a 220° per circa 5 minuti, poi condite con un filo d'olio crudo e servite.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 15 minuti ● 565 cal/porzione





CREMA DI BUFALA ALL'UOVO CON TARTARE DI POMODORI, CECI ED ERBE

PER 4 PERSONE
1 tazza di ceci lessati - 4 pomodori di colori diversi - 1 manciata di misticanza - 1 mazzetto di timo, cerfoglio, basilico, prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - per la salsa: 1 uovo - 250 g di mozzarella di bufala - 0,75 dl di latticello della mozzarella - sale

● **1** Lavate i pomodori, tagliateli a dadini, salateli e metteteli in un colino in modo che perdano l'acqua; tenetene da parte 2 cucchiai e trasferite il resto in una ciotola. Tritate le erbe aromatiche, tenetene da parte 1 cucchiaio e unite il resto ai pomodori. Tritate i ceci grossolanamente e aggiungeteli ai pomodori. Condite con un filo d'olio, mescolate in modo da amalgamare i sapori e trasferite in frigorifero.
● **2** Preparate la crema. Cuocete l'uovo per 6 minuti in acqua bollente, scolatelo, raffreddatelo e privatelo del guscio immediatamente. Scaldate il latticello della mozzarella e poi mettetelo in un mixer con la mozzarella a pezzetti, l'uovo sgusciato e frullate tutto per 30 secondi. Trasferite la salsa ottenuta in un pentolino e riscaldatela, poi frullatela nuovamente nel mixer, quindi lasciatela raffreddare e regolate di sale.
● **3** Usando un coppapasta rotondo, suddividete la tartare di pomodori e ceci nei piatti individuali; versatevi intorno la crema di mozzarella, guarnite con un ciuffo di misticanza, completate con i dadini di pomodoro e le erbe aromatiche tenuti da parte e servite.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **315 cal/porzione**

Maioliche in vendita da La Riggiola, piatto fondo Fonderia Ceramiche Bucci. Nell'altra pagina, maioliche in vendita da La Riggiola, tagliere Fontebasso by Tognana, bicchierino Fonderia Ceramiche Bucci, tovagliolo Serax. Indirizzi a pagina 6

ROTOLO ALL'INSALATA DI PANE

PER 4 PERSONE
1 rotolo di mozzarella fior di latte da 500 g - 4 fette di pane integrale raffermo - 8 pomodori ciliegini - 1 cuore di sedano - 1 mazzetto di basilico - 2 spicchi d'aglio - qualche rametto lungo di maggiorana per legare - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate a pezzetti i ciliegini, conditeli con sale e qualche foglia di maggiorana (conservandone i rami). Affettate finemente il sedano, unitelo ai pomodori con le foglie di basilico, aggiungete un filo d'olio e mescolate. Sfregate le fette di pane raffermo con 1 spicchio d'aglio, inumiditele nell'acqua e lasciatele riposare 30 minuti.
● **2** Scaldate 3 cucchiai d'olio in una padella antiaderente, unite l'aglio rimasto, il pane spezzettato e fatelo insaporire per alcuni minuti, mescolando. Lasciate raffreddare il pane, aggiungetelo alle verdure preparate e mescolate.
● **3** Regolate di sale e pepate. Srotolate la mozzarella sul piano di lavoro, copritela per 3/4 con le verdure preparate, arrotolatela strettamente e avvolgetela in un foglio di alluminio. Lasciatela riposare al fresco 30 minuti. Prima di tagliarla a rondelle legatela con i rami di maggiorana a distanza di 2 dita l'uno dall'altro. Tagliate le rondelle, servitele con un filo di olio crudo.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 5 minuti ● 655 cal/porzione



Maioliche in vendita da La Riggiola, piatto verde Fonderia Ceramiche Bucci, cucchiaio Broggi. Indirizzi a pagina 6



TRADIZIONE PARTENOPEA

Andrea Aprea, napoletano verace, a 36 anni è l'executive chef del prestigioso Ristorante VUN del Park Hotel Hyatt di Milano, una stella Michelin 2013.

Nelle sua cucina si sente un richiamo appassionato a Napoli e dunque non può mancare un elemento come la mozzarella...
Certo, ho studiato come valorizzarla; uno dei miei piatti preferiti è "Il dolce e il salato della caprese". Una sottilissima sfera bianca di zucchero soffiato, ripiena di mozzarella cilentana su coulis di pomodorini del Vesuvio, crostini di pane casareccio, datterini appassiti, filetti di acciughe di Cetara e pesto al basilico... Sapori netti in un gioco armonico, con quella forma a ballon che suscita un'autentica sorpresa.

Ma chi non possiede abilità da chef che cosa può fare?
Il mio consiglio per la "Bufala Campana" è semplice: mangiarla freschissima perché ha già tutto in sé. A 6-7 ore di vita è un capolavoro di sapidità, dolcezza e consistenza.

È vero che la mozzarella di bufala è più difficile in cucina del fiordilatte?
Un mozzato di treccia di latte vaccino è meno sieroso e succoso, certo. La manipolazione quindi dà meno problemi, ma la qualità del risultato finale non è paragonabile.



Maioliche in vendita da La Riggiola, piatto e bicchiere Fonderia Ceramiche Bucci, boletto verde Virginia Casa. Indirizzi a pagina 6

MELANZANE IN CARROZZA

PER 4 PERSONE
2 melanzane - 2 mozzarelle fior di latte da 250 g - farina - 2 uova - pangrattato - 400 g di pomodori misti - 1/2 cipolla bianca - 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco - 1 cucchiaio di zucchero - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Affettate le mozzarelle e lasciatele colare per un paio di ore in modo che risultino asciutte. Portate a ebollizione abbondante acqua, scottatevi i pomodori per 30 secondi, poi toglieteli, passateli sotto l'acqua fredda, sbucciateli, tagliateli a dadini e salateli. Tritate grossolanamente la cipolla, soffriggetela in padella con 3 cucchiai d'olio e salatela leggermente; quando diventa trasparente unite i pomodori, lo zucchero e mescolate fino a quando quest'ultimo si è sciolto; aggiungete l'aceto, poi fate ridurre a fiamma molto vivace; spegnete e fate raffreddare.
● **2** Private le melanzane delle due estremità e tagliatele a fette il più possibile rettangolari; salatele e lasciatele spurgare 30 minuti, poi tamponatele con la carta da cucina. Preparate dei sandwich di melanzane e mozzarella, passateli nella farina poi nelle uova sbattute con sale e pepe e infine nel pangrattato.
● **3** Friggete le melanzane in carrozza in una larga padella con abbondante olio extravergine d'oliva, scolatele bene, tagliatele a metà e servitele con l'agrodolce di pomodori.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 15 minuti**
● **680 cal/porzione**

> segue da pag. 39

Una delizia dal cuore antico

La "Bufala Campana" si produce nelle province di Salerno, Caserta, Napoli, Benevento, in quelle laziali di Frosinone, Latina, Roma, ma anche nel Foggiano e in provincia di Isernia, dove si pratica l'allevamento dei bufali. Questi animali, introdotti in Italia intorno all'anno Mille, per la forte costituzione erano destinati al lavoro dei campi, poi diventarono preziosi per il latte, molto saporito, digeribile, ricco di proteine e sali minerali. Il nome mozzarella viene dall'operazione di mozzatura che si fa per separare dall'impasto i singoli pezzi durante la lavorazione artigianale. Al latte riscaldato, si unisce caglio e, al termine della maturazione, la cagliata è ridotta a strisce e trasferita in appositi recipienti dove, con aggiunta di acqua bollente, viene filata e poi mozzata per ottenere forme e dimensioni diverse. Piccola come una ciliegina, a bocconcino, ovolina, nodino, oppure grande a treccia... Si va da pochi grammi ai 3 chili. Quella classica è una sfera candida, con la protuberanza che rivela la mozzatura manuale, e non supera gli 800 grammi. Raccomandazione: se non si consuma subito, va conservata al fresco, ma non in frigo, nel suo latticello.

Con le mozzarelle rossi, ma non solo

FIORDILATTE E BUFALA TROVANO UNA VIRTUOSA SINTONIA CON IL LIQUIDO ODOROSO

a cura di Monica Pilotto, testi di Sandro Sangiorgi

DALLO STESSO TERRITORIO

È errato il luogo comune che vuole tenere lontano il vino dai latticini. Forse si crede impraticabile il rapporto tra i prodotti freschi del latte e la vitalità altrettanto giovanile del liquido odoroso, mentre invece questi due protagonisti della cultura alimentare italiana comunicano intensamente, grazie anche alla disponibilità di vini buoni realizzati nei luoghi vocati alla preparazione dei latticini. La mozzarella di solito preferisce il rosso, lasciando all'uso di alcuni bianchi lo spazio di qualche ricetta cucinata e priva di pomodoro. Per trovare il prodotto in grado di accostarla da cruda i principali elementi da considerare sono due. Innanzitutto la tenacia della polpa: quando è particolarmente elastica, sovente segno di una sostanza più magra, sono indicati rosati di carattere, abruzzesi, pugliesi e siciliani, e rossi agili dei medesimi territori, privi di tannino, dotati di una moderata freschezza; quando è appena più cedevole, sintomo di maggiori grassezza e sapidità, chiediamo al vino personalità gustativa e un sapore teso e tannico, in modo che regga il confronto di corposità, contrasti la densa percezione tattile e dia alla bocca un senso di pulizia.

VACCINA O BUFALA

Il secondo punto è l'origine del latte. Quello di vacca, contenuto nel più asciutto fiordilatte, merita gli equilibrati rossi pugliesi a base di Montepulciano o i sanguigni Piedirosso vesuviani; la succulenza piena della mozzarella di bufala evoca la tensione verace e profonda che l'Aglianico consuma mentre ne attraversa i vari strati e ne condivide l'essenza nel delicato retrogusto amaricante, quasi a ricordare l'erba brucata dagli animali. Quando usiamo la mozzarella come ingrediente ricordiamoci della sua intonazione morbida, così cerchiamo vini incisivi, a meno che la ricetta non preveda già un elemento piccante o pungente che si contrappone e tiene in equilibrio il gusto del cibo.



MONDADORI SYNDICATION/STOCKFOOD



PIEDIROSSO

Contrada Salandra, Pozzuoli (NA), 081 8541651; 11,00 €.
Dalla fertilissima campagna puteolana, un vino dal lieve accento sulfureo che fa valere la sua sapida vivacità sulla pizzaiola (pag. 39) e spende la sua energia per governare la fragranza coinvolgente delle melanzane in carrozza (pag. 44).

MASCHITANO ROSSO

Musto Carmelitano, Maschito (PZ), 097 233312; 8,00 €.
Aglianico dal carattere solare, il Maschitano si distingue per la vivida rusticità, contrassegnata dalla rocciosa vena minerale, e per il fervido vigore del gusto così prezioso se si tratta di curare la densità avvolgente della crema a base di uova (pag. 41).

CONTESSA STAFFA - ROSATO DAUNIA

Antica Enotria, Cerignola (FG), 0885 418462; 9,00 €.
È un rosato crepuscolare e avvincente, caratterizzato da un luminoso riflesso arancio, da profumi di terra ed erbe e da un sapore fresco e generoso, compendio duttile da provare sulle tapas (pag. 38).

CHARDONNAY SOPHIE

Tenuta Manincor, Caldaro (BZ), 0471 960230; 18,00 €.
Questo è un vino globale che in Alto Adige acquisisce un'originale levità che gli dona maggiore capacità di accostarsi al cibo, al punto da impiegarlo su cibi carnosi e caldi come la pizza lesta (pag. 40) e sulla freschezza del rotolo di mozzarella (pag. 43).

Total.
Lo yogurt a regola d'arte.





È uno yogurt diverso. È **l'autentico yogurt greco** colato, preparato alla perfezione da FAGE solo con tanto buon latte e fermenti lattici vivi. Naturale al 100%, cremoso e vellutato, dal **gusto sorprendentemente ricco**, Total è anche in vaschetta "split" con una porzione di composta di frutta o delizioso miele. Niente conservanti o coloranti. Provatelo. Sarà una delle esperienze più goduriose che abbiate mai fatto. E vi accorgerete che la differenza si sente, eccome!

FAGEItalia

www.italia.fage.eu



È qui l'estate?

UN'ESPLOSIONE DI COLORI PER LA TAVOLA PIÙ POP DELL'ANNO. GLI ACCESSORI, AUDACI E SGARGIANTI, SONO PERFETTI ANCHE PER L'OUTDOOR

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Fiammetta Bonazzi, foto Marco Azzoni/MDA

● **1** Dalle forme morbide la caraffa con manico ergonomico, dotata di vetro termico che garantisce la temperatura del liquido contenuto e proposta in 4 colori diversi (Feeling di Fratelli Guzzini; 48 €). ● **2** In vetro, con chiusura ermetica, la bottiglia in 4 colori (Giara di Bormioli; 5,80 €). ● **3** Rosso lampone il secchiello da ghiaccio in policarbonato (di Aramis; 19 €). ● **4** Come un piccolo mulino, il macina spezie con meccanismo in ceramica (Miller di Koziol; 29,95 €). ● **5** Per la macedonia o il gelato la coppa in acrilico disponibile in 7 colori (Dolce Vita di Mario Luca Giusti; 15 €). ● **6** Proposto in 6 colori il bicchiere in vetro (Castore di Bormioli; 2,90 €). ● **7** Lavabile in lavastoviglie la ciotola in policarbonato (di Mepra; 15,50 €). ● **8** Linee classiche per il macinapepe in legno laccato viola (Giulietta di Rivadossi Sandro; 28 €).

La cucina colorata fa tendenza. Ma se la prospettiva di cambiare arredamento o dipingere le pareti a tinte forti crea qualche ritrosia, è più semplice innestare su una base neutra utensili e accessori in technicolor, che regalano una ventata di freschezza vitaminica alla tavola e all'ambiente più classici, con il vantaggio di poter essere sostituiti con grande facilità.

Ideali per i picnic e per i pranzi all'aperto, vassoi, caraffe, posate, bottiglie e portaghiaccio in policarbonato nella gamma estiva del giallo, del rosso e dell'azzurro sono leggeri, infrangibili e si sposano ai più tradizionali servizi bianchi.

> segue a pag. 48

> *segue da pag. 47*

Così come accade nella moda, via libera dunque al mix and match di righe, fiorati e pois, da mescolare seguendo alcune regole-base: l'ideale sarebbe infatti scegliere una tinta dominante (calda o fredda) e lavorare sulle nuance o, all'opposto, sul contrasto cromatico, abbinando materiali opachi, come lo smalto di una cocotte, il legno di un macinapepe o la porcellana di una brocca, con vetro e resine trasparenti, magari nelle inedite varianti dell'ametista e del verde lime.

Per ogni apparecchiatura si usano non più di tre colori alla volta, da ambientare sempre su una base monocroma: una tovaglia o un set all'americana nei toni del cacao, del turchese caraibico e – perché no – anche del nero. Che enfatizza le forme e rende ancora più preziose le sfumature dell'arcobaleno.

● **1** Brocchetta bicolor in porcellana (Pop di Sagaform; 19,50 €). ● **2** Piatto ovale a fiori (Croff; 8,99 €). ● **3** Paletta per dolci in policarbonato (di Baci; 11 €). ● **4** Vassoi in melamina riciclata, 4 colori in diverse misure (di Zak! Design, set 4 pezzi; 55 €). ● **5** Tagliere corredato di 2 coltelli (Gomitolo di Brandani; 19,90 €). ● **6** Mini cocotte in porcellana (di JD Diffusion, set 4 pezzi; 20 €). ● **7** Scolapasta salva spazio estensibile, in silicone alimentare, dotato di fondo uniforme che lo trasforma in un porta vivande (di Silikomart; 18,90 €). ● **8** Prende la forma di uno scooter il taglia pizza con ruote in acciaio inox (di Montemaggi; 6,90 €). ● **9** Piatto segnaposto in porcellana blu a pois bianchi (di Montemaggi, posto tavola 3 pezzi; 22 €). ● **10** Posate da insalata in PLA biodegradabile (di Aramis; 10 €). ● **11** Piatto in porcellana rosso fragola (di CoinCasa, set 18 pezzi; 60 €). ● **12** Tovaglioli in carta Red Candy Stripes (di Party Pops, confezione di 20 pezzi; 7,50 €). ● **13** Tovaglia in cotone a fiori stilizzati (di Croff, cm 140x140; 14 €). ● **14** Contenitori in silicone per torte a tre piani (Kit Surprise Cake di Lékué, 3 pezzi; 25,70 €).





Ti prego, fallo per me!!
ARBI
i Pronti da cuocere
Merluzzo fior di filetti all'isolana
con pomodorini, patate e zucchine grigliate
10 min Microonde
30 min Forno
Vaschetta-Cartoccio solo da infornare
350 g (2 porzioni)
reparto surgelati
www.iprontidacuocere.arbi.it
Nella pratica vaschetta-cartoccio che NON SPORCA E NON LASCIA ODORI!
CondiVongola Sugo pronto alle Vongole
CondiScoglio Sugo pronto ai Frutti di Mare con Pomodoro
CondiScampi Sugo pronto agli Scampi
Prova anche i Sughi Pronti Arbi, facili da preparare, ottimi da gustare!
ARBI
SURGELATI D'AUTORE



Irresistibili spaghetti

IN POCHI MINUTI UNO DEI PIATTI PIÙ SANI E GOLOSI SI PROPONE IN SFIZIOSE E SORPRENDENTI INTERPRETAZIONI. GRAZIE A CONDIMENTI INEDITI E GOURMAND

a cura di Monica Pilotto, ricette di Paola Volpari, foto di Luca Colombo/XL, styling di Marta Mariani con la collaborazione di Arianna Ferrari, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

Nella pagina accanto, piatti di Villa d'Este Home Tivoli, tovagliolo di Zara Home, piastrelle sul piano di Domenico Mori. **Indirizzi a pagina 6**



Tiepidi con sgombri, zenzero e salvia, pag.57



Spaghetti al pesto di lattuga con pomodori,
pag.57

Ciotole di Asa Selection, bottiglia e tovagliolo di Madame Gioia Home, piastrella sottopiatto di Ceramica del Conca, piastrella blu di Domenico Mori. Nella pagina accanto, piatto di Kasanova, bicchiere e tovaglietta di CoinCasa, piastrelle Made a Mano. Indirizzi a pagina 6

CON L'AVOCADO E LA TARTARA SCOTTATA DI GAMBERI

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti - 350 g di code di gamberi - 1 avocado maturo e sodo (circa 250 g) - 150 g di pomodorini cherry - 2 cipollotti novelli - 2 lime - erba cipollina - olio extravergine d'oliva - sale - peperoncino piccante fresco

● **1** Lavate e tagliate a spicchietti i pomodorini; tagliate a metà l'avocado, privatelo del nocciolo, sbucciatelo e riducetelo a dadini; pulite i cipollotti e tagliateli a rondelle. Riunite in una terrina la dadolata di avocado con il succo di 1 lime, i pomodorini e i cipollotti; salate, insaporite con un pizzico di peperoncino e 4 cucchiai di olio.
● **2** Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo sgusciate i gamberi, lasciatene 4 interi per decorare i piatti e scottateli in acqua bollente salata per 2 minuti. Tritate gli altri grossolanamente; fateli rosolare per 1 minuto in un tegame con 2 cucchiai di olio e il succo del rimanente lime; salateli, unitevi l'erba cipollina tagliuzzata e spegnete il fuoco.
● **3** Scolate la pasta, versatela subito nel tegame con i gamberi, mescolate e spegnete il fuoco. Quindi trasferite la pasta nella terrina con l'avocado e la verdura, mescolate bene e distribuitela nei piatti. Guarnite con i gamberi interi.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 12 minuti ● 545 cal/porzione



SPAGHETTI CON LE CIPOLLE DI TROPEA CARAMELLATE

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti - 250 g di cipolle di Tropea - 30 g di pistacchi tritati - 3 cucchiai di aceto di mele - 1 cucchiaio di zucchero di canna - 1 pezzetto di parmigiano reggiano - finocchietto selvatico - 50 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe rosa

● **1** Sbucciate le cipolle, lavatele, privatele dell'eventuale germoglio, tagliatele a spicchietti sottili e fatele rosolare a fuoco medio per 3-4 minuti in un largo tegame con il burro e 2 cucchiai di olio.
● **2** Spolverizzate le cipolle con lo zucchero di canna, lasciatele caramellare dolcemente, unite l'aceto e, mescolando di continuo, fatelo sfumare. Salate, aggiungete i pistacchi e profumate con 1 cucchiaio scarso di pepe rosa leggermente pestato. Infine spegnete il fuoco.
● **3** Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, versatela nel tegame con le cipolle, unitevi un paio di cucchiai di acqua di cottura della pasta e una manciata di finocchietto tagliuzzato. Saltate il tutto per qualche minuto a fuoco vivace. Servite la pasta con alcune scagliette sottili di parmigiano.

FACILE ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 15 minuti ● 470 cal/porzione



Piatto di Virginia Casa, forchetta di Mepra, tovagliolo La Fabbrica del Lino, piastrelle Made a Mano e Domenico Mori. Nella pagina accanto, piatto di Villa d'Este Home Tivoli, tovagliolo di Madame Gioia Home, piastrelle di Ceramica Pinto. Indirizzi a pagina 6



In salsa di cannellini, rucola e salame piccante,
pag.57

SPAGHETTI CON DADOLATA PICCANTE DI PEPERONI, MANDORLE E CIOCCOLATO

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti - 3 piccoli peperoni di vari colori (circa 500 g) - 20 g di cioccolato fondente al peperoncino (in alternativa cioccolato al 90% di cacao) - 40 g di mandorle pelate - 10 foglie di menta - chiodi di garofano in polvere - 60 g di burro - sale - paprica piccante

● **1** Mondate i peperoni privandoli dei semi e dei filamenti, lavateli e tagliateli a dadini. Tritate grossolanamente le mandorle e tostatele in un tegame con il burro; quindi unitevi i peperoni e rosolateli per qualche minuto; salate e insaporite con la paprica e un pizzico di chiodi di garofano (per la quantità regolatevi secondo il vostro gusto).
● **2** Abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 10 minuti circa. Intanto cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e versatela nel tegame con i peperoni, aggiungetevi 3-4 foglie di menta tritate e mescolate bene.
● **3** Distribuite gli spaghetti nei piatti, cospargeteli con il cioccolato grattugiato al momento e guarnite con qualche fogliolina di menta intera.

FACILE ● **Preparazione 10** ● **Cottura 15 minuti**
● **475 cal/porzione**



Piatto di Virginia Casa, tovagliolo La Frabbrica del Lino, piastrelle di Ceramica Giancappetti. Indirizzi a pagina 6







CON SGOMBRI, ZENZERO E SALVIA

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti - 120 g di filetti di sgombro sott'olio - 2 cm circa di zenzero fresco - finocchietto - 5/6 foglie di salvia - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - peperoncino piccante fresco

● **1** Cuocete la pasta in abbondante acqua salata; nel frattempo sbucciate l'aglio, privatelo del germoglio interno e fatelo leggermente rosolare in un largo tegame con 6 cucchiai di olio, un pezzetto di peperoncino tritato, la salvia e lo zenzero, lavato e affettato finemente. Infine eliminate l'aglio.
● **2** Scolate la pasta al dente, versatela nel tegame con gli altri ingredienti, aggiungete 2-3 cucchiai dell'acqua di cottura e mescolate bene.
● **3** Unite il finocchietto e i filetti di sgombro ben scolati dal proprio olio, mescolate per qualche istante e servite.

FACILE ● Preparazione 5 minuti ● Cottura 15 minuti ● 430 cal/porzione

BERE GIUSTO

Pensiamo al vino che abbineremmo con il sugo da solo, poi ne scegliamo uno con la medesima fisionomia ma più leggero, visto che il sapore quasi neutro degli spaghetti attenua il condimento. Un agrumato Verdicchio spumante per il profumato sugo allo sgombro e per la dolcezza del pomodoro alla vaniglia. Un maturo Cirò rosato per le "sue" cipolle di Tropea e, condividendo la stessa tenerezza, il vino calabrese va su avocado e tartara di gamberi; il piccante della dadolata di peperoni e della salsa di cannellini merita la custodia di un'esotica e morbida Tintilia molisana.

AL PESTO DI LATTUGA CON POMODORI

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti - 100 g di lattuga (70 g circa netto) - 400 g di pomodori ramati maturi e sodi - 40 g di pinoli - 1 baccello di vaniglia - 2 rametti di maggiorana - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani

● **1** Private la lattuga delle coste centrali, lavate le foglie, asciugatele e passatele al mixer con la metà dei pinoli, 4 cucchiai di olio, mezzo spicchio d'aglio sbucciato, privato del germoglio e schiacciato con l'apposito attrezzo, le foglioline di maggiorana e un pizzico di sale e pepe.
● **2** Aprite a metà il baccello di vaniglia e con la lama del coltello raschiatelo in modo da prelevare i semini; scottate i pomodori in abbondante acqua bollente, quindi spellateli, eliminate i semi e tagliateli a tocchetti.
● **3** Fate tostare i restanti pinoli in un tegame senza alcun condimento; rosolate i pomodori in una padella con 2 cucchiai di olio e unitevi i semini di vaniglia; regolate di sale. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, conditela subito con il pesto di lattuga, i pomodori e profumate con pepe nero pestato grossolanamente. Mescolate e servite.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 15 minuti ● 490 cal/porzione

IN SALSA DI CANNELLINI, RUCOLA E SALAME PICCANTE

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti - 1 confezione di cannellini lessati (peso netto 220 g) - 100 g di salame piccante - 100 g di rucola - 0,5 dl di brodo vegetale - 1 foglia d'alloro - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate l'aglio, privatelo del germoglio e fatelo leggermente rosolare in un tegame con 4 cucchiai di olio e l'alloro; unitevi i cannellini ben scolati dalla propria acqua di vegetazione e sciacquati sotto acqua corrente fredda; salate, pepate e lasciate insaporire per qualche minuto; aggiungete il brodo caldo e proseguite la cottura per 4-5 minuti.
● **2** Cuocete la pasta in abbondante acqua salata; intanto eliminate l'aglio e l'alloro dai cannellini e, con il mixer a immersione, frullateli fino a ottenere una crema. Spellate e tagliate a fettine sottili il salame; mondate, lavate e spezzettate la rucola.
● **3** Scolate la pasta al dente, versatela subito nel tegame con la crema di cannellini, unite il salame e 2/3 della rucola e saltate il tutto per qualche istante. Quindi suddividete la pasta nei piatti e completate con la rucola rimasta e un filo di olio.

FACILE ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 15 minuti ● 540 cal/porzione

Multipro Kenwood il tuttofare in cucina

UNO STRUMENTO INDISPENSABILE E COMPLETO PER TUTTE LE LAVORAZIONI DEI CIBI. IDEALE PER CHI È ALLE PRIME ARMI, MA ANCHE PER I PIÙ ESPERTI. LA SUA ELEGANTE STRUTTURA IN METALLO PRESSOFUSO CON FINITURE IN ACCIAIO SPAZZOLATO COMPLETA L'ARREDO DI QUALSIASI CUCINA



1



2



3



MINI TARTARE DI VERDURE CRUDE CON CREMINA DI YOGURT ALLA MENTA

PER 4 PERSONE
2 carote o 4 più piccole - 4 coste interne di sedano bianco - 3 cipollotti - 1 ciuffo di prezzemolo - 2 fette di pane casereccio leggermente raffermo - il succo di 1/2 limone - olio extravergine di oliva - 250 g di yogurt denso, meglio se greco - 1 piccolo spicchio d'aglio - una manciata di foglioline di menta - qualche foglia di insalata, tipo lollo o foglioline freschissime di ravanelli - 5-6 ravanelli - erba cipollina - sale, pepe

1 Spellate le carote e la cipolla e tagliatele a pezzi. Eliminate dal sedano gli eventuali filamenti, lavatelo e dividetelo in 3-4 pezzi. Schiacciate l'aglio con un batticarne o con la lama di un coltello, tenuta piatta, spellatelo e privatelo dell'eventuale germoglio interno. Tritate le verdure preparate, insieme alle foglioline di menta e all'aglio nel recipiente di Multipro Kenwood con la lama.

2 Montate lo yogurt con le fruste di Multipro Kenwood insieme a sale, pepe, succo di limone e qualche fogliolina di menta, versando a filo 5-6 cucchiai di olio, fino a ottenere una salsina ben emulsionata.

3 Grattugiate il pane privato della crosta con l'apposito disco di Multipro Kenwood. Mescolate pane e verdurine, condite con sale, pepe, olio extravergine di oliva e succo di limone. Incorporate 1-2 cucchiai di erba cipollina tagliuzzata con le forbici. Sistemate 2 foglie di ravanello lavate e asciugate delicatamente o 2 foglie di insalata, tipo lollo, in ciascun piatto individuale. Disponete su una foglia un tagliapasta rotondo di 6-7 cm di diametro, riempitelo di verdurine e pressate con il dorso di un cucchiaino. Preparate una seconda tartare allo stesso modo e procedete con gli altri 3 piatti. Decorate con i ravanelli a fettine sottili e irrorate con qualche goccia di olio extravergine di oliva. Servite le tartare con la salsa allo yogurt disposta in ciotoline individuali.

Con i suoi 1000 W di potenza, ha un unico attacco che, grazie all'esclusivo Sistema Dual Drive, lavora a 2 diverse velocità: alta per frullare, bassa per sminuzzare

UNO PER TUTTO

Vari sono i modelli del Food processor Multipro Kenwood, che vi fanno risparmiare tempo e fatica, con risultati sorprendenti. Avrete a che fare con un apparecchio di dimensioni compatte, robusto, che trita, monta, sminuzza, frulla, grattugia, spreme, impasta, centrifuga. Ecco la dotazione del mod. FP925:

FRULLATORE IN VETRO
Per frullati, salse, maionese e vellutate
TRITATUTTO
Per lavorare quantità medie
SPREMIAGRUMI
Per le vostre spremute
SBATTITORE DOPPIA FRUSTA
Per montare panna, ricotta, mascarpone, burro morbido, ecc.
4 DISCHI IN ACCIAIO
Uno per grattugiare, uno per tagliare a julienne, due per affettare/sminuzzare
MINICIOTOLA PER PICCOLE QUANTITÀ
Per i triti di quantità ridotte
LAMA IMPASTATRICE
Per gli impasti di torte, pani soffici, focacce e pizze
CENTRIFUGA
Per creare deliziose bevande a base di frutta e verdura
PORTA ACCESSORI
Per riporre con ordine i vari pezzi.



Seguici su Facebook
http://www.facebook.com/KenwoodClubItalia



Tonno in scatola

CULLATO DALL'OLIO D'OLIVA NEL CLASSICO CONTENITORE METALLICO O IN QUELLO DI VETRO, È UN DELIZIOSO JOLLY PER MILLE OCCASIONI

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni, in cucina Livia Sala, foto Felice di Scoccimarro/Alkèxmia, styling di Stefania Aledi



Tessuto Silva, cucchiaino La Porcellana Bianca, ciotolina Giannini. Indirizzi a pagina 6

Cake di riso con le erbette
pag. 62

Ogni italiano consuma 2,3 chili di tonno in scatola all'anno: complessivamente, fanno 141 mila tonnellate su tutto il territorio nazionale per un giro d'affari di 1.001 miliardi di euro. Siamo il terzo paese produttore al mondo di questa conserva ittica alla cui base c'è il grande pesce viaggiatore che, un tempo, veniva catturato sulle sponde del Mediterraneo con la famosa mattanza. Oggi le tonnare siciliane e sarde sono in gran parte chiuse, il pesce viene pescato al largo e lavorato direttamente sulle navi. Al feroce "tonno rosso" e al cugino "alalunga", dalle carni virili e sapide, si è sostituito il più modesto "pinna gialla", ma le scatolette sono ancora prontissime a darci una mano in cucina. Si trova anche al naturale, in leggera salamoia, ma il tonno in scatola più diffuso è quello sott'olio, frutto di un incontro che pare predestinato dalla natura prima che dalla tecnica: un capolavoro.

> *segue a pag. 63*



Quiche con fagiolini e pomodorini sott'olio

CAKE DI RISO CON LE ERBETTE

PER 4 PERSONE
300 g di riso Arborio - 300 g di tonno sott'olio - 1 limone non trattato - 2 rametti di timo - 2 rametti di maggiorana - 2 rametti di menta - 1 mazzo di erbette - 1 grossa cipolla rossa - 4 uova - 30 g di grana grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lessate il riso per 10 minuti; scolatelo, conditelo con 3 cucchiai d'olio, la scorza grattugiata e il succo di 1/2 limone e lasciate intiepidire.
● **2** Tagliate la cipolla a velo. Lavate le erbette, tagliatele a striscioline e cuocetele in padella per 5 minuti con la cipolla, 4 cucchiai d'olio e un pizzico di sale. In una ciotola, sbattete le uova, poi unitevi il grana, le erbe aromatiche tritate, poi salate e pepate.
● **3** Trasferite nella ciotola anche le erbette, il riso e il tonno scolato e spezzettato; mescolate, versate il composto in uno stampo da plum cake e cuocete in forno a 180° per 30 minuti. Emulsionate il succo del limone rimasto con 4 cucchiai d'olio, pepe e sale. Servite il cake freddo con la salsina preparata.

MEDIO
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 45 minuti** ● **760 cal/porzione**

QUICHE CON FAGIOLINI E POMODORINI SOTT'OLIO

PER 4 PERSONE
300 g di fagiolini - 1 manciata di foglie di basilico - 300 g di tonno in scatola sott'olio - 250 g di farina - 120 g di burro - 50 g di pomodorini semisecchi sott'olio - 40 g di pinoli - 2 dl di panna fresca - 40 g di grana grattugiato - 3 uova - sale - pepe

● **1** Riunite nel mixer la farina con le foglie di basilico, un pizzico di sale, il burro a dadini e frullate fino a ottenere un impasto a briciole. Unite un uovo e frullate nuovamente fino alla formazione di un impasto omogeneo. Avvolgete la pasta in un foglio di pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora.
● **2** Mondate i fagiolini, tagliateli in sbieco in 2-3 parti, lessateli per 5 minuti, scolateli e lasciateli intiepidire. Scolate e asciugate i pomodorini; scolate il tonno e spezzettatelo. Sbattete le uova rimaste con la panna, il grana e 1 pizzico di sale.
● **3** Stendete la pasta in una sfoglia dello spessore di 2-3 millimetri, ritagliatela in 3-4 pezzi e rivestite altrettanti stampi; bucherellate il fondo con una forchetta ed eliminate la pasta eccedente oltre i bordi. Suddividete sul fondo il tonno spezzettato e proseguite con fagiolini, pomodorini e pinoli.
● **4** Coprite con il composto di panna e uova e cuocete la quiche nella parte bassa del forno a 180° per circa 35 minuti. Lasciate raffreddare e completate con una macinata di pepe.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **940 cal/porzione**

CASSERUOLA CON TONNO, PATATE E PEPERONI

PER 4 PERSONE
600 g di patate - 400 g di tonno in scatola al naturale - 2 peperoni rossi - 1 peperone giallo - 1 grossa cipolla bianca - 2 dl di passata di pomodoro - 1 mazzetto di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a spicchi; cuocetele per 5 minuti in acqua salata in ebollizione e scolatele. Spennellate i peperoni con pochissimo olio e abbrustoliteli sotto il grill del forno rigirandoli su tutti i lati.
● **2** Trasferite i peperoni in una ciotola, copriteli e lasciateli raffreddare; poi pelateli, eliminate picciolo, semi e filamenti interni e riducete la polpa a losanghe. Tagliate la cipolla a spicchietti sottili, fatela stufare dolcemente in una casseruola con 4 cucchiai d'olio e unite la passata di pomodoro.
● **3** Aggiungete le patate, i peperoni e 1 mestolo di acqua bollente; regolate di sale e cuocete le verdure coperte per 20 minuti, unendo, se necessario, altra acqua bollente. Aggiungete il tonno, lasciate insaporire per qualche minuto, poi servite con una manciata di foglie di prezzemolo spezzettate. Se vi piace, accompagnate con pane tostato.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **325 cal/porzione**

> *segue da pag. 61*

A parte il vitel tonné, le ricette col tonno all'olio d'oliva non si contano. Perfetto con gli spaghetti più veloci, è un vero jolly delle insalate, crude e cotte, e in quelle di riso e di pasta. Sta a meraviglia coi legumi, fagioli e ceci soprattutto, le patate lessate, i fagiolini, i pomodori, la cipollina cruda, le olive, i capperi... Ha un feeling con le erbe mediterranee: prezzemolo, timo e origano le preferite. Fin troppo elementare? Sì, ma è ottimo anche accostato ai funghetti sott'olio e alle fave novelle, alle uova sode, ai formaggi freschi, alla maionese... Entra da padrone in toast, sandwich e tramezzini. Spezzettato o frullato diventa crema da spalmare, condimento, salsa dai mille impieghi. Va in forno su finocchi o cavolfiore al gratin, nelle torte salate. Con burro o mascarpone, diventa protagonista di una delle mousse più eleganti, magari con qualche cappero e qualche alice di rinforzo: personalmente non lo faccio mai mancare ai miei buffet e pranzi in piedi, coperto di gamberetti o di foglie di radicchio rosso e gherigli di noce. Se non lo usate tutto, toglietelo dal metallo e tenetelo in frigo coperto d'olio, la sua culla.



Casseruola con tonno, patate e peperoni

Tessuto Silva, piatto fondo MV% Ceramics Design. Indirizzi a pagina 6

Carpaccio alla Cipriani

UN PIATTO SEMPLICE E ORIGINALE NATO DA UN'IDEA DI GIUSEPPE CIPRIANI, IL FAMOSO PATRON DELL'HARRYS BAR DI VENEZIA

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi
scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Venezia, città d'arte e di cultura. Anche in cucina. Se ne è ricordato Giuseppe Cipriani, fondatore e patron del celeberrimo Harry's Bar, al momento di proporre tra le sue specialità un piatto di carne cruda destinato ad accontentare la contessa Amalia Nani Mocenigo, cliente abituale del locale, alla quale il medico aveva proibito di mangiare carne cotta. Era il 1950, anno in cui veniva allestita a Venezia una grande mostra di Vittore Carpaccio, il celebre pittore veneziano del Rinascimento, famoso per gli accesi contrasti di rossi e gialli brillanti che caratterizzano i suoi quadri. Il rosso delle fettine di manzo percorso dal giallo della salsa e la concomitanza

> segue a pag. 66







LA PREPARAZIONE

PER 4-6 PERSONE
500 g di controfiletto, filetto o girello di manzo molto magro e senza nervature - 2-3 cucchiai di latte - olio di semi o d'oliva di gusto delicato - 2 tuorli - 1/2 cucchiaino di salsa Worcester - 1/2 limone - rucola - sale - pepe

● **1** Per agevolare il taglio avvolgete il pezzo di carne in un foglio di alluminio e mettetelo in freezer o nel congelatore per una mezz'ora: deve consolidarsi senza congelare. ● **2** Intanto preparate una maionese: raccogliete i tuorli in una ciotola con un pizzico di sale e qualche goccia di succo di limone e incominciate a lavorarli con una frusta a mano (o elettrica, mantenendo bassa la velocità). ● **3** Versate pian piano l'olio a filo e continuate finché la salsa lo assorbe, alternandolo di tanto in tanto con qualche goccia di succo del limone. ● **4** Quando la maionese risulta ben emulsionata amalgamatevi la salsa Worcester e mescolate bene in senso circolare, quindi aggiungete il latte in modo da ottenere una salsa molto fluida; regolate di sale e pepe. ● **5** Riprendete la carne, svolgetela dall'alluminio e tagliatela a fettine molto sottili con un'affettatrice (in mancanza potete usare un coltello a lama molto affilata); sistemate man mano le fettine su un piatto da portata; spolverizzatele di sale, coprite il carpaccio con un piatto e mettetelo in frigorifero per un quarto d'ora. ● **6** Lavate e asciugate la rucola. Riprendete il carpaccio, intingete la forchetta nella salsa e fatela scendere a filo sulla carne, fino a formare un disegno a griglia. Guarnite il piatto con la rucola e servite il carpaccio accompagnandolo con la restante salsa.







> *segue da pag. 64*

con l'esposizione pittorica ispirarono a Cipriani il nome del piatto che chiamò appunto "Carpaccio", suggerendo di guarnirlo con una tecnica "alla Kandisky": si trattava semplicemente di intingere varie volte un cucchiaio o una forchetta nella salsa e con questa disegnare sulla carne, facendola gocciolare, un quadro astratto. Un tocco particolare che confermava l'amore per l'arte di questo eclettico personaggio, che da semplice cameriere d'albergo, per un insperato colpo di fortuna, era riuscito ad aprire un bar in un vecchio deposito di cordami nelle adiacenze di piazza San Marco e l'aveva trasformato in un locale frequentato da personaggi famosi come Orson Welles ed Ernest Hemingway.

Una salsa "universale"

Nel suo libro "l'angolo dell'Harrys Bar" Giuseppe Cipriani definisce così il suo carpaccio "...se voi sfilettate della carne cruda, naturalmente freschissima e tagliata in fettine leggere come fosse un prosciutto, eccovi (con l'aggiunta di un tantino di salsa) il carpaccio. Con il carpaccio gli imbrogli sono proibiti. Il suo segreto è nell'essere interamente svelato, nudo come mamma l'ha fatto...". Quindi, sì alla salsa, ma solo qualche tocco, per valorizzare la freschezza della carne senza coprirla. La formula originale? Una maionese alleggerita con poco latte e insaporita con qualche goccia di Worcestershire, condimento agrodolce e leggermente piccante. Cipriani la chiamava salsa universale, perché adatta sia con la carne che con il pesce. Consentite poche varianti, come l'aggiunta di un poco di senape chiara o di ketchup.

BERE GIUSTO
Dedicato alla figura di Vittoria Aganoor, poetessa euganea vissuta nella seconda metà dell' '800, il rosato dell'azienda Ca' Lustra è ottenuto da uve cabernet franc e dona un'energia e una generosità ben superiori alla media della tipologia, sensazioni utili per affrontare questo carpaccio, che associa alla tenerezza della carne la densità della maionese e la speziatura della salsa Worcester.



I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni locali che propongono, tra le tante specialità, anche questo piatto.

RISTORANTE CARPACCIO
Via Fausta 266, Cavallino (Ve), Tel. 041 5289615
Dal Veneto alla Puglia tanti piatti di cucina mediterranea. In menu anche il carpaccio di manzo nella versione classica, con la tradizionale salsina, ma anche scottato alla salamandra.

LOCANDA CIPRIANI
Piazza Santa Fosca 29, Venezia, tel. 041 730150
Immersa nel verde dell'isola del Torcello, questa dimora austera e di charme ripropone tutti i piatti della famiglia Cipriani quali il carpaccio di carne cruda, oltre a un'ampia scelta di specialità di pesce, verdure, pasta casalinga.

RISTORANTE TERRAEFUOCO
Lungomare Kennedy, Arenzano (Ge), tel. 010 9135534
Nel menu multietnico del ristorante anche piatti della nostra cucina come il carpaccio, classico e rivisitato, per esempio, con mousse di formaggio e menta.

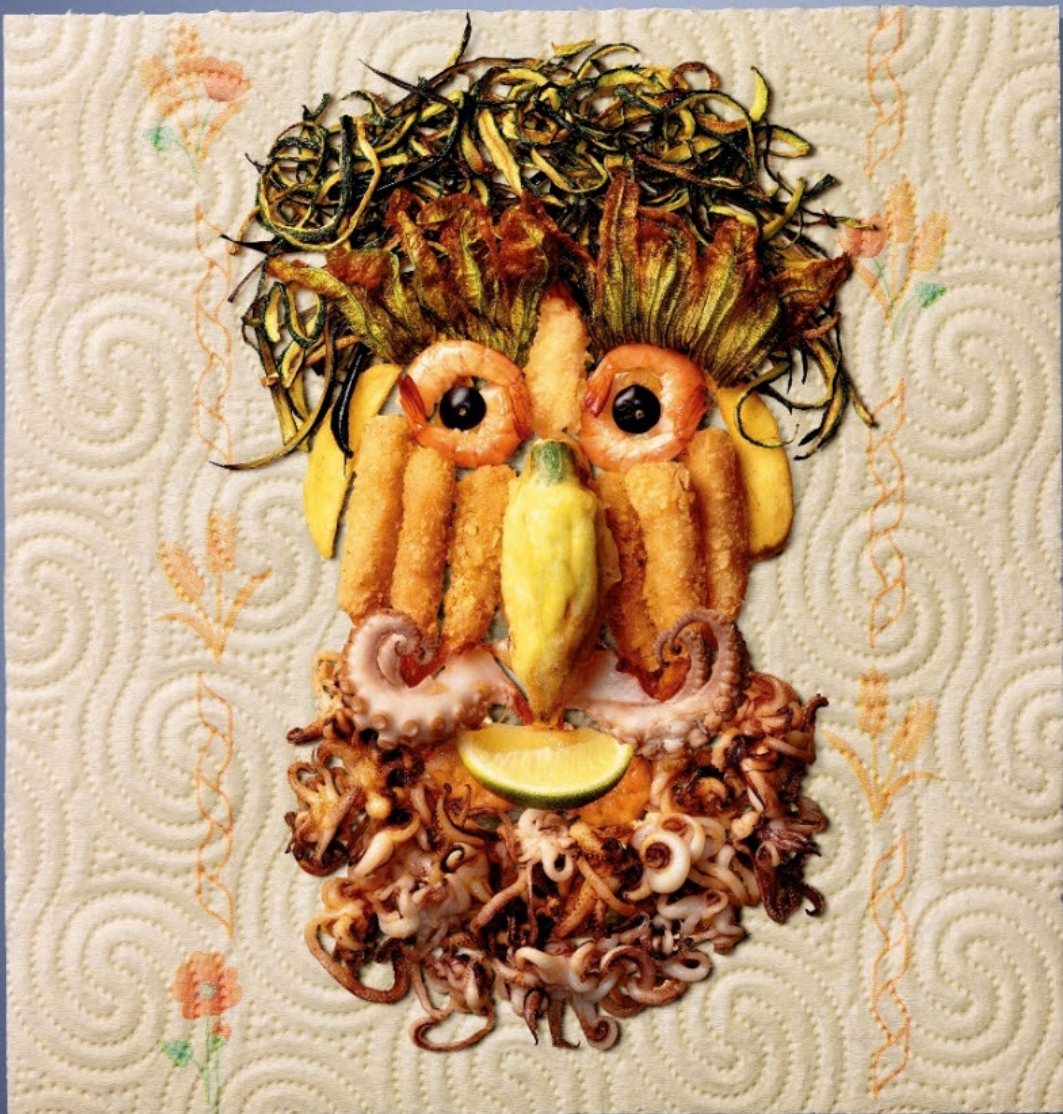
TRATTORIA DA SERGIO
Via dei Fanti 14, Ponzano Veneto (Tv), tel. 0422 967000
Qui il carpaccio è speciale, perché la carne proviene da vacche d'alpeggio. Lo accompagnano scaglie di parmigiano e rucola e, in estate, pomodorini secchi.



LA PAROLA ALL'ESPERTO
Risponde alle nostre piccole curiosità Renato Piccolotto, già executive chef all'Hotel Cipriani di Venezia, dove ha portato avanti la grande tradizione culinaria inaugurata da Giuseppe Cipriani, e attualmente consulente nello stesso hotel con la Compagnia Belmond Hotels.
Qual è il taglio di carne più adatto alla preparazione del carpaccio?
Il controfiletto e il filetto di manzo, gustosi e ricchi di succhi, ma devono essere molto magri, senza infiltrazioni di grasso.
È necessario passare la carne nel congelatore?
Una piccola "congelata" si consiglia a chi lo prepara in casa perché agevola il taglio, anche se la carne perde un po' di sapore.
Meglio tagliarla a macchina o a coltello?
Con l'affettatrice si ottengono fettine sottili e dello stesso spessore, che si possono disporre direttamente sul piatto, se si usa il coltello le fette sono irregolari e si devono regolare con il batticarne.
Nella sua interpretazione del piatto apporta qualche variazione rispetto quella originale? La ricetta della salsa che mi hanno insegnato nel 1970 comportava una piccola quantità di ketchup, che ho poi tolto a metà anni '80, perché a mio avviso addolciva un po' la salsa.
Considera il carpaccio un antipasto o un secondo?
Può essere indistintamente servito nei due modi.

SCELTO DA
GAMBERO ROSSO
Città del gusto®

LOWE PIRELLA



Olio su carta.

CARTAPAGLIA FOXY:
PERFETTA CON IL FRITTO, PERFETTA CON TUTTO.

Potete usarla per i fritti. Potete usarla come tovagliolo. Potete usarla per asciugare. Potete usarla per pulire. Potete usarla come volete: Cartapaglia Foxy vi assicurerà sempre un risultato straordinario. Perché con le sue cellulose accuratamente selezionate e la nuova trama con vortici superassorbenti, Cartapaglia Foxy è ancora più morbida e più resistente. Cartapaglia Foxy: l'asciugatutto a prova di fritto, l'asciugatutto a prova di tutto.



FOXY. PICCOLI COLPI DI GENIO.

Chicken lovers

GRANDI CULTORI DEL POLLO, GLI AMERICANI E GLI INGLESI SANNO CUCINARLO AL TOP. SUCCULENTO E CROCCANTE AL PUNTO GIUSTO

a cura di Marina Cella, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Giorgi, styling di Laura Mauceri



CON LIMONI E ERBE AROMATICHE

PER 6 PERSONE
1 pollo di 1,3 kg in piccoli pezzi - 3 grossi limoni non trattati - 1 mazzetto di timo fresco - 1 rametto di salvia fresca - 3 bicchieri di vino bianco secco - 6 spicchi d'aglio fresco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Tessuto azzurro C&C, tovagliolo Society. Nella pagina accanto: tovaglia Society, piattini Emile Henry. Indirizzi a pag. 6

● **1** Massaggiate i pezzi di pollo con 3 cucchiai d'olio, sale, una macinata di pepe, un trito abbondante di timo e salvia.
● **2** Disponete il pollo in una teglia in un solo strato. Tagliate i limoni a fette, conditele con un filo d'olio e inseritele fra i pezzi di carne insieme agli spicchi d'aglio vestiti.
● **3** Versate sopra il vino, coprite con l'alluminio e cuocete in forno a 160° per 1 ora e 45 minuti. Togliete l'alluminio, alzate la temperatura a 200° e cuocete ancora 30 minuti fino a far rosolare perfettamente gli ingredienti. Servite con pane casereccio.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 2 ore e 15 minuti** ● **350 cal/porzione**





È un classico della cucina anglosassone. Dall'Inghilterra agli Stati Uniti, il pollo è tra le carni più amate: leggero, versatile ed economico, è diffuso nella cucina di casa come nei ristoranti e nei fast food. Gli americani lo amano speziato e fritto, marinato nel latticello (buttermilk), un siero acidulo derivato dalla lavorazione del burro (si può sostituire con lo yogurt). Sempre fritte anche le celebri chicken wings, le ali di pollo con salsa piccante originarie di Buffalo, servite con blue cheese e maionese: si mangiano con le mani bevendo birra, magari davanti alla TV. Le influenze culinarie dei Paesi vicini, dal Messico ai Caraibi, arricchiscono le ricette degli Stati del Sud: in Louisiana il pollo si prepara in stile cajun (simile alla cucina creola ma meno sofisticato), con mix di spezie piccanti; mentre tipico della cucina tex-mex è quello cotto sulla lattina di birra che, evaporando con il calore, ammorbidisce e insaporisce la carne. Infine, due classici amati sia in Inghilterra sia negli USA: il pollo alla griglia, petto soprattutto, accompagnato da salsa barbecue. E il pollo arrosto, vero comfort food perfetto per il pranzo della domenica: per renderlo morbido e succoso dentro e croccante fuori vi proponiamo la ricetta del grande chef inglese Heston Blumenthal, che prevede una cottura molto lenta a bassa temperatura.

con la consulenza di Laurel Evans, scrittrice e autrice del blog unamericanaincucina.com

PICCANTE IN STILE CAJUN

PER 6 PERSONE
1 pollo di 1,3 kg - 4 spicchi d'aglio - 1 peperoncino rosso piccante e 1 dolce - 12 foglie di salvia - 2 rametti di origano secco - 4-5 rametti di timo - 1 rametto di rosmarino - il succo di 1 limone - 150 g di formaggio cremoso - 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Tritate finemente l'aglio, i peperoncini privati dei semi e, separatamente, le erbe aromatiche. Mescolate i due triti con il succo del limone e l'olio e aggiungetene 2 cucchiai al formaggio morbido. Salate il pollo dentro e fuori, riempite la cavità addominale con il formaggio, richiudetela con ago e filo e legate le zampe non troppo strettamente.
- **2** Versate la marinata rimasta sul pollo, massaggiatelo con le mani, copritelo con la pellicola e fatelo marinare 1 notte.
- **3** Il giorno dopo mettetelo in una teglia con un bicchiere di acqua e la marinata. Cuocetelo coperto con l'alluminio a 160° per 1 ora e 10 minuti, scopritelo, alzate la temperatura a 200° e cuocete per altri 15 minuti. Se vi piace, servite con patatine lessate, saltate in padella con olio, burro e rosmarino.

FACILE
- **Preparazione 30 minuti + riposo**
- **Cottura 1 ora e 25 minuti**
- **455 cal/porzione**



Tessuti C&C, piatto Villeroy&Boch. Indirizzi a pag. 6



STOP MOTION
www.salepepe.it

ARROSTO IN TEGLIA DI VERDURE

PER 6 PERSONE
1 pollo di 1,3 kg - 80 g di burro - 1 limone non trattato - 1 rametto di rosmarino fiorito - 2 rametti di origano secco - 2 melanzane lunghe - 3 grossi scalogni - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Grattugiate la scorza del limone, tritate il rosmarino e lavorate entrambi con il burro a temperatura ambiente, unendo 2 prese di sale. Massaggiate il pollo con il burro condito, insaporendolo anche all'interno.
● **2** Tagliate a rondelle spesse le melanzane, conditele con olio e sale mescolando con le mani. Sbucciate gli scalogni, divideteli in quarti, salateli e conditeli con un filo d'olio.
● **3** Coprite il fondo di una teglia con le melanzane. Appoggiatevi sopra il pollo, distribuite intorno gli scalogni e cospargete di origano sbriciolato al momento.
● **3** Coprite la teglia con un foglio di alluminio. Cuocete il pollo in forno a 180° per 50 minuti, scoprite, spruzzate con il succo di 1/2 limone e fate dorare per gli ultimi 20 minuti di cottura.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 1 ora e 10 minuti ● 430 cal/porzione

Tessuti C&C.
Indirizzi a pag. 6



ALLA HESTON BLUMENTHAL

PER 6 PERSONE
1 pollo di 1,5 kg circa - 2 coppie di ali di pollo - 1 noce di burro - 1 limone non trattato - 2 rametti di rosmarino - 8 spicchi d'aglio - 4 carote - 4 zucchine - 6 patatine lessate - 1 dl di brodo vegetale - 1 bicchiere di vino bianco - senape - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate e asciugate il pollo, salatelo e pepatelo fuori e all'interno e inseritevi il limone bucherellato e 1 rametto di rosmarino. Mettete in una teglia le carote a bastoncini con l'aglio vestito e appoggiatevi sopra il pollo spennellato di burro fuso.
● **2** Cuocete a 100° per 2 ore. Controllate la temperatura nel punto più spesso del petto e, quando ha raggiunto i 65°, togliete il pollo dal forno e lasciatelo riposare sopra una grata per 45 minuti.
● **3** Alzate il forno al massimo, unite alle carote le zucchine con le patate tagliate a bastoncini, olio e sale. Nel frattempo in una seconda teglia mettete il rosmarino rimasto, 1 bicchiere d'acqua, 1 filo d'olio e le ali di pollo e infornate. Rosolate le ali, poi bagnatele con il vino e con il brodo. Dopo 30 minuti filtrate il fondo, legatelo con un cucchiaino di senape, salate e pepate. Togliete le verdure dalla teglia e mettetevi a dorare il pollo per 10-15 minuti. Servitelo con le verdure calde, nappate con la salsa.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 3 ore e 30 minuti** ● **460 cal/porzione**

GALLETTO ALLA GRIGLIA CON SEMI MISTI E AROMI

PER 4 PERSONE
2 galletti - 1 cucchiaino di semi di cumino - 1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere - 1/2 limone - 2 spicchi d'aglio - 80 g di semi di zucca - 1 mazzetto misto di basilico, prezzemolo e menta - 4 pomodori Marinda - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Tagliate i galletti ai lati del petto, divaricateli, fate passare il collo verso l'interno e schiacciate con la mano. Pestate l'aglio con 2 prese di sale, il cumino e il peperoncino; stemperate con 2 cucchiai d'olio. Sfregate i galletti con il limone e poi massaggiateli sui 2 lati con la marinata. Coprite e fate riposare per 1 ora al fresco.
● **2** Scaldate molto bene la griglia. Appoggiatevi sopra i galletti, schiacciandoli con un batticarne e cuoceteli 4 minuti per lato. Trasferiteli in una teglia e proseguite la cottura in forno a 180° per altri 30 minuti.
● **3** Tostate i semi di zucca in un padellino. Tritateli finemente nel mixer con una manciata abbondante di erbe lavate e asciugate, unendo qualche cucchiaio d'acqua e 5-6 cucchiai d'olio; regolate di sale. Servite i galletti con il fondo di cottura, sopra i pomodori tagliati a fette spesse, accompagnandoli con la salsa verde.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 40 minuti** ● **505 cal/porzione**





SULLA LATTINA DI BIRRA

PER 6 PERSONE
1 pollo di 1,3 kg circa - 1 lattina di birra - 2 spicchi d'aglio - 1 mazzetto di timo fresco - 2 cucchiai di whisky - 2 cucchiai di gelatina di ribes rosso - 4 pomodori colorati (o di tipi diversi) - 2 rametti di basilico - 1 cetriolo - aceto di vino - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Scaldate la gelatina in una casseruola, fuori dal fuoco incorporate il whisky, 1 cucchiaio di timo tritato e l'aglio tritato finemente. Insaporite il pollo dentro e fuori con la salsa preparata e salatelo.
● **2** Aprite la lattina e svuotatela per metà in una teglia. Infilate il pollo sulla lattina che deve inserirsi nella cavità toracica, in modo da farlo stare in piedi. Trasferite il pollo al centro della teglia puntellandolo con le zampe. Cuocete in forno a 180° per 1 ora e 15 minuti.
● **3** Quando il pollo è cotto eliminate la lattina. Staccate il fondo di cottura con 2 tazzine d'acqua, filtrate la salsa e regolate di sale. Tagliate il cetriolo a nastri, riducete i pomodori a pezzi e condite entrambi con sale, olio, aceto e qualche foglia di basilico. Servite il pollo guarnito con il timo rimasto, accompagnato con l'insalata.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 1 ora e 15 minuti** ● **345 cal/porzione**

Tessuti e runner Society. Nella pagina accanto: tovaglia Society, coppetta da Coincasa. Indirizzi a pag. 6



UN'AMERICANA IN CUCINA

Chi meglio di Laurel Evans (pag. 70) può insegnarci un'ottima ricetta di pollo croccante all'americana? La sua preparazione ha una consistenza irresistibile e sul suo **unamericanaincucina.com** svela qual è l'ingrediente segreto: i cornflakes.

UN' AMERICANA IN CUCINA

W il pollo! BUONO // SANO // ITALIANO



VIVA IL POLLO!

News, ricette e novità sul mondo del pollo. Sì, online esiste un blog, **vivailpollo.it**, completamente dedicato ai chicken lovers. Oltre a offrire tanti spunti culinari, spiega anche come scegliere polli buoni e sicuri e la sezione pollopedia, scioglie qualunque curiosità: è una mini enciclopedia del pollo.

Il pollo è online

LEGGERO E GHIOTTISSIMO. IL POLLO (PAG. 68) SI PREPARA IN TANTI MODI E IN RETE LA VERSIONE CROCCANTE È LA PIÙ GETTONATA

di Barbara Roncarolo

Noodloves PASSIONE IN CUCINA



NOODLOVES: SPAGHETTI E OLTRE

Vittorio è un giovane fooblogger: ha 20 anni, studia psicologia a Napoli e ha le idee piuttosto chiare. Cucinare per lui è un'attività creativa che dà soddisfazione. Il consiglio che dà su **noodloves.it** è: per preparare un piatto unico appetitoso e light, spezzettate le crocchette di pollo nell'insalata.

WHAT KATIE ATE

Pollo arrosto con salsa gravy al limone, la ricetta è su In cucina con Katie, il primo libro di Katie Quinn Davies (Guido Tommasi Editore, 30 €), australiana, fotografa di talento, cuoca brillante e spensierata foodblogger. Ed è proprio dal suo bel **whatkatieate.com** che sono tratte alcune ricette di questo volume godibilissimo.





LE GLORIOSITÀ DI EMOTICIBO

Off line regala sorrisi contagiosi e online condivide ricette appetitose. Gloria ha aperto recentemente il suo **emoticibo.com**. Il suo pollo gustoso, fresco, leggero e ideale anche per la bella stagione merita davvero.



semi di vaniglia



SEMI DI VANIGLIA

Ghiottissimo, ma dietetico: è il pollo in stile nuggets, che Floriana propone sul suo **semivaniglia.blogspot.it**. Lei vive a Torino, è architetto, adora dipingere e da un po' ha scoperto la passione per i fornelli: le sue ricette sono squisite, ma anche attente alla linea. Guarda a caso, il suo pollo è dorato, ma non è fritto.

sfida all'ultimo Cracco





UNA GUSTOSA COMPETIZIONE FIRMATA TVS CON PROTAGONISTI ECCEZIONALI IN OCCASIONE DEL MILANO DESIGN WEEK E UN COACH DAVVERO ESIGENTE: ***LO CHEF CARLO CRACCO.***







Giovedì 10 aprile 2014 h. 17.30, ultimo piano della Rinascente: la tensione è alta, gli sguardi si incrociano, non rimane altro che mettere mano alle pentole! Pentole firmate TVS, naturalmente, che ha organizzato il divertente e saporito evento in occasione del Milano Design Week per festeggiare la Linea Arco, protagonista indiscussa della serata.









In cucina si sono sfidati cuochi davvero agguerriti: l'architetto **Roberto Paoli**, collaboratore di importanti aziende italiane di arredo e illuminotecnica e che per **TVS** ha creato una nuova serie di pentole presto in commercio, **Attila Veress**, giovanissimo studente di origine ungherese vincitore del BMW Creative Lab 2013 con il progetto *Il Cibo in Movimento*, ed **Enrico Azzimonti**, designer, poeta, architetto e saggio che sa leggere la realtà e, attraverso gli oggetti che crea, renderla più facile per tutti. Insieme ai tre sfidanti anche l'Ingegner **Giuseppe Alberto Bertozzini**, Amministratore Delegato TVS che, per l'occasione, ha indossato i panni del cuoco. Ad incoraggiare gli sfidanti uno degli chef più importanti del momento, **Carlo Cracco**, che ha rivestire il ruolo di coach, elevando con i suoi preziosi consigli il livello della sfida culinaria.





La giuria, presieduta dal noto designer **Giorgetto Giugiaro**, da molti anni vicino al mondo **TVS**, e composta da **Fiammetta Fadda**, critico enogastronomico di Panorama, **Chiara Maci,** nota Foodblogger, **Laura Maggi**, Caporedattore centrale di Elle Decor Italia e **Roberto Bertozzini** di TVS, ha seguito la gara con grande attenzione e competenza decretando i vincitori della serata: la coppia composta da **Giuseppe Bertozzini** ed **Enrico Azzimonti** che hanno vinto una speciale cena da Carlo & Camilla in Segheria.



TVS, lo specialista in cucina

Da sempre sinonimo di design, innovazione, performance e made in Italy, i prodotti TVS sono molto più di semplici strumenti, ma dei veri e propri must have per le cucine più belle ed esigenti in Italia e nel mondo.

tvs l'ispirazione è ovunque

I luoghi della musica

ALLA SCOPERTA DI CITTÀ GIOIELLO E BORGHI FASCINOSI CHE OSPITANO FESTIVAL DI CALIBRO INTERNAZIONALE. TRA CONCERTI DAL VIVO, ARTE E ASSAGGI DI TIPICITÀ GASTRONOMICHE

testo di Paola Mancuso, ricette di Livia Sala, foto di Alkèmia, stylist Stefania Aledi



Torta al testo
(Perugia)
pag. 84



Qui accanto, l'Arena di Verona, tempio del prestigioso festival lirico, alla sua 101ma edizione. Sotto, piazza IV Novembre, a Perugia, una delle location di Umbria Jazz. Più in basso, il palco sul belvedere di Villa Ruffolo, dove si tengono alcuni concerti del Ravello Festival.



FOTO ENNEVI / BY COURTESY OF FONDAZIONE ARENA DI VERONA



FOTO BY UMBRIA JAZZ



FOTO FONDAZIONE RAVELLO/ROBERTO VUILLEUMIER

Se è vero che la musica fa viaggiare senza partire, come cantavano i Litfiba, è anche vero che le rassegne musicali sono lo spunto per assistere alle esibizioni dal vivo dei migliori artisti e, nello stesso tempo, scoprire città d'arte o paesaggi naturali incantevoli, magari assaggiando, tra un concerto e l'altro, specialità gastronomiche locali. Il menu per questa estate è ricco di appuntamenti per gli appassionati di tutti i generi. Dedicato ai jazzofili è il Sudtirol Jazzfestival Altoadige (27 giugno-6 luglio, www.suedtiroljazzfestival.com), circa 50 concerti in luoghi tradizionali, come teatri e piazze, ma anche nei rifugi e sulle vette della provincia di Bolzano; imperdibile la serata di chiusura a Vipiteno con l'esibizione di Chick Corea, vero monumento vivente.

> segue a pag. 83

TORTA AL TESTO

PER 4 PERSONE
250 g di farina - 1/2 bustina di lievito per torte salate - 250 g di porchetta - 500 di erbe miste (bietole, cicoria) - 1 spicchio d'aglio - acqua frizzante - olio extravergine d'oliva - sale

1 Mettete la farina in una grossa ciotola. Unitevi il lievito setacciato, un pizzico di sale, 4 cucchiai d'olio e circa 125 ml di acqua frizzante e impastate. Formate una palla liscia, avvolgetela in pellicola e fatela riposare per 30 minuti.
2 Lavate le verdure e lessatele in acqua salata, poi scolatele, strizzatele e asciugatele in padella con l'aglio schiacciato e un filo di olio.
3 Stendete la pasta in un disco spesso quasi 1 cm e cuocetela senza condimento in una padella antiaderente e con il coperchio per circa 7-8 minuti, a fuoco basso. Quindi giratela e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti (lasciate il coperchio sulla padella, ma appena scostato). Tagliate a metà la torta e farcitela con le verdure e la porchetta a fettine, scaldate nel forno.

FACILE
Preparazione 15 minuti + riposo
Cottura 15 minuti **565 cal/porzione**

GNOCCHI DI VILLA BARTOLOMEA

PER 4 PERSONE
500 g di patate - 500 g di borlotti freschi sgranati - 1 uovo - 250 g di farina - 60 g di burro - 100 g di formaggio Monte Veronese stagionato (o Parmigiano reggiano) - olio extravergine d'oliva - sale

1 Lessate le patate, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Immergete i borlotti in una pentola con acqua fredda salata e cuoceteli fino a quando saranno teneri (circa 1 ora); sgocciolateli e passate anche questi con lo schiacciapatate.
2 Disponete i 2 purè a fontana sulla spianatoia e incorporatevi la farina, un cucchiaio d'olio e l'uovo; mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate tanti rotolini, riduceteli a dadini e rigateli con l'apposito attrezzo. Lasciate riposare gli gnocchi ottenuti per circa 1 ora.
3 Tuffate gli gnocchi in una pentola con abbondante acqua salata in leggera ebollizione e scolateli con un mestolo forato a mano a mano che salgono a galla. Nel frattempo, fate fondere il burro in un pentolino e cospargetelo sugli gnocchi. Completate con il Monte Veronese grattugiato (o il parmigiano reggiano).

FACILE
Preparazione 20 minuti + riposo
Cottura 1 ora **710 cal/porzione**

DELIZIA AL LIMONE

PER 8 DELIZIE
300 g di zucchero semolato - 150 g di farina - 4 uova + 3 tuorli - 1 limone e 1/2, non trattati - 100 g di burro - 10 g di gelatina in fogli - 250 ml di panna fresca - burro e farina per gli stampi - 1 cucchiaio di zucchero a velo - 100 ml di limoncello - sale

1 Separate gli albumi dai tuorli: montate gli albumi a neve con un pizzico di sale, aggiungendo man mano anche 75 g di zucchero, da quando saranno già abbastanza montati. In un'altra ciotola lavorate con le fruste i 4 tuorli con altri 75 g di zucchero e la scorza grattugiata di mezzo limone. Amalgamate gli albumi montati ai tuorli, poi aggiungete la farina setacciata, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto.
2 Trasferite il composto in 8 stampini a cupoletta di 7-8 cm di diametro, imburrati e infarinati, e cuocete nel forno a 180° per circa 20 minuti. Lasciate intiepidire e sformate i piccoli pan di Spagna.
3 Fate sobbollire 100 ml di acqua con 100 g di zucchero e la scorza di 1 limone tagliata a julienne fine. Lasciate raffreddare, filtrate (conservate la julienne per decorare) e portate nuovamente a ebollizione. Versate lo sciroppo a filo sui 3 tuorli rimasti, lavorando il composto con una frusta, e mettete sul fuoco dolcissimo; quando sarà nuovamente vicino all'ebollizione, incorporatevi il burro, poi aggiungete la gelatina ammollata e strizzata e 25 ml di limoncello. Coprite con carta da forno e fate raffreddare in frigorifero.
4 Preparate una bagna, facendo sobbollire 50 ml di acqua con lo zucchero e il limoncello rimasti e un pizzico di scorza di limone grattugiata. Fate raffreddare e filtrate.
5 Riprendete la crema preparata dal frigorifero e passatela al setaccio. Montate 200 ml di panna con lo zucchero a velo e incorporatene 3/4 alla crema. Create un incavo nella base dei piccoli pan di Spagna scavandoli con un cucchiaino; spennellatene l'interno con la bagna preparata, farciteli con la crema e disponeteli sui piatti.
6 Diluite la crema rimasta con la panna non montata e distribuitela sulle cupolette. Guarnite con la panna montata restante a ciuffetti e la scorza di limone tenuta da parte.

ELABORATA
Preparazione 1 ora + riposo
Cottura 25 minuti **470 cal/porzione**



Delizia al limone (Ravello)



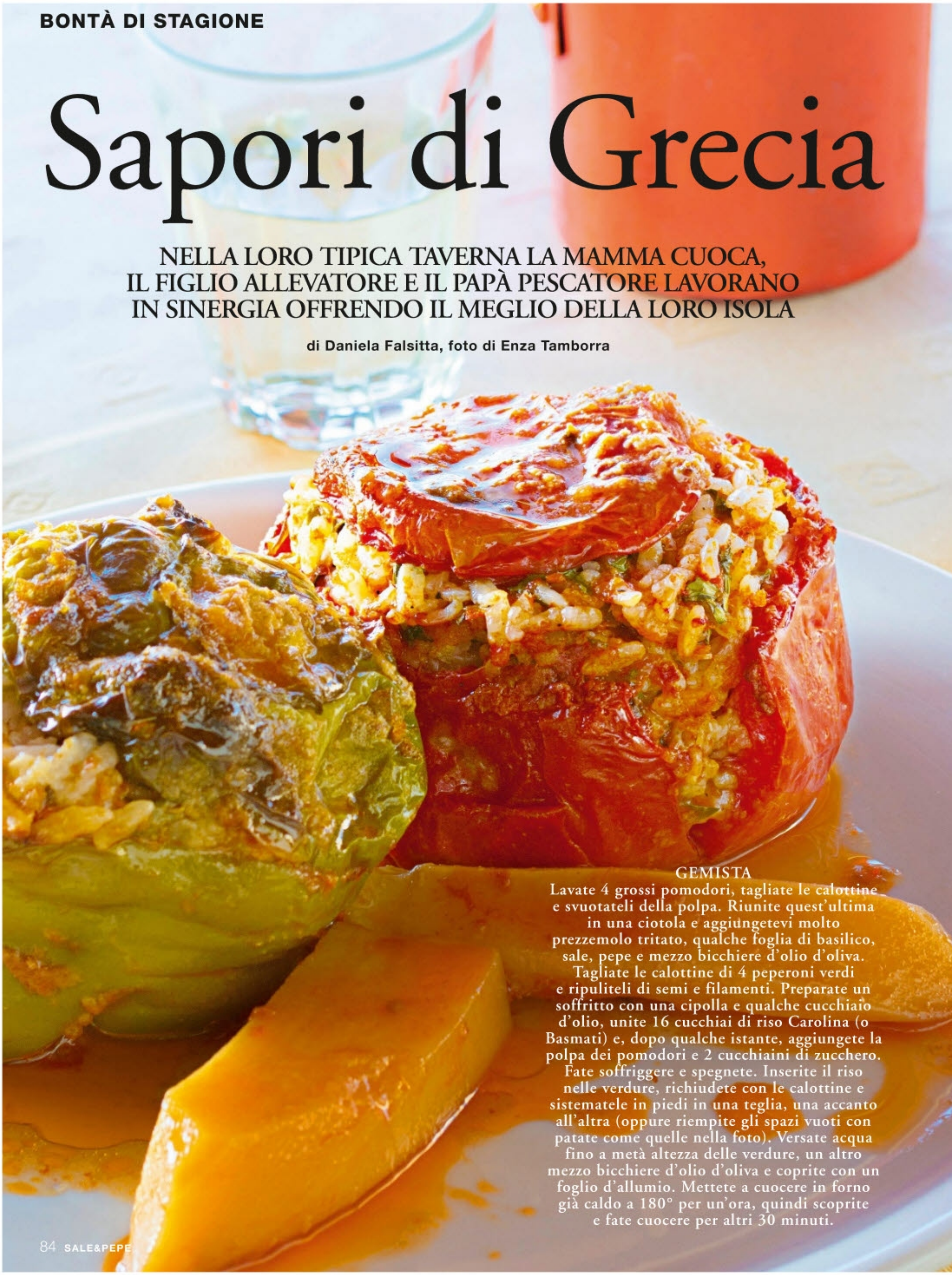
Gnocchi di villa Bartolomea (Verona)

In queste pagine: tessuti Silva Tessuti; piatti Reichenbach design Paola Navone, Ilaria Gori Milano; posate 100fa. Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 81*

Pochi giorni dopo a Perugia è la volta del consolidato Umbria Jazz (11-20 luglio, www.umbriajazz.com), che all'arena di Santa Giuliana vede protagonista il pianoforte: da quello di Herbie Hancock, nel quintetto di Miles Davis negli anni '60 a quello del virtuoso Stefano Bollani. Non manca la nota femminile di Natalie Cole, figlia del leggendario Nat. Per gli appassionati della lirica, l'evento estivo per eccellenza è a Verona, dove lo spettacolare anfiteatro romano accoglie l'ultra centenario Festival lirico (20 giugno-7 settembre, www.arena.it). L'inaugurazione è affidata alla bacchetta di Andrea Battistoni, giovane promessa nel panorama internazionale, che dirige l'opera verdiana "Un ballo in maschera". Vero must areniano, Giuseppe Verdi viene celebrato con l'immancabile Aida, quest'anno proposta in due allestimenti, e con una serata d'eccezione (17 luglio) che vede Placido Domingo interpretare i più celebri pezzi del Maestro.

Seguendo il fil rouge della grande musica si arriva a Ravello, sospesa tra il cielo e il mare della Costiera Amalfitana. Qui, in un'atmosfera pacata e rarefatta, lontana dai clamori dei centri turistici, si tiene il Ravello Festival (21 giugno-20 settembre, www.ravellofestival.com). Il programma è ampio e articolato, con appuntamenti con la musica sinfonica e da camera, pop e jazz, incastonati tra due estremi squisitamente napoletani: la serata inaugurale, dedicata alle parole e musica di Eduardo, e il concerto di chiusura, affidato all'orchestra del Teatro San Carlo. Nel mezzo, tra gli altri, la London Simphony Orchestra, Burt Bacharach, Sergio Cammariere, Pino Daniele in versione acustica. Una delle location è il palco allestito sul belvedere di Villa Ruffolo, proteso su un panorama strepitoso che lo scrittore e sceneggiatore Gore Vidal ha definito "il più bello del mondo". Tra natura, arte e cultura, la Grande Bellezza abita (anche) qui.



Sapori di Grecia

NELLA LORO TIPICA TAVERNA LA MAMMA CUOCA, IL FIGLIO ALLEVATORE E IL PAPÀ PESCATORE LAVORANO IN SINERGIA OFFRENDO IL MEGLIO DELLA LORO ISOLA

di Daniela Falsitta, foto di Enza Tamborra

GEMISTA

Lavate 4 grossi pomodori, tagliate le calottine e svuotateli della polpa. Riunite quest'ultima in una ciotola e aggiungetevi molto prezzemolo tritato, qualche foglia di basilico, sale, pepe e mezzo bicchiere d'olio d'oliva. Tagliate le calottine di 4 peperoni verdi e ripuliteli di semi e filamenti. Preparate un soffritto con una cipolla e qualche cucchiaio d'olio, unite 16 cucchiai di riso Carolina (o Basmati) e, dopo qualche istante, aggiungete la polpa dei pomodori e 2 cucchiaini di zucchero. Fate soffriggere e spegnete. Inserite il riso nelle verdure, richiudete con le calottine e sistematele in piedi in una teglia, una accanto all'altra (oppure riempite gli spazi vuoti con patate come quelle nella foto). Versate acqua fino a metà altezza delle verdure, un altro mezzo bicchiere d'olio d'oliva e coprite con un foglio d'allumio. Mettete a cuocere in forno già caldo a 180° per un'ora, quindi scoprite e fate cuocere per altri 30 minuti.





Il ristorante The Cave of Nikolas, aperto nel 1967 sul lungomare di Santorini. Oggi viene gestito dalla figlia del fondatore, Margarita, e da suo figlio Minas (entrambi nella foto, insieme al marito e padre Nicolas che fa il pescatore). La taverna propone la migliore cucina tradizionale dell'isola.





Grande e grosso com'è Minas non trattiene l'emozione quando la fotografa di Sale&Pepe avvicina l'obiettivo alle mani di sua madre che spremono i pomodori maturi e li impastano con la farina. È fiero di quelle piccole dita rapide e forti che sembrano possedere un potere magico: "Le tomatokeftedes di mia madre sono diverse da tutte le altre. In tanti ce ne chiedono il segreto senza sapere che la differenza sta solo nelle sue mani", dice Minas raggiante. Quando l'impasto diventa troppo asciutto Margarita aggiunge un paio di pomodorini e, qualche istante più tardi, è pronta a friggere le polpette che l'hanno resa famosa. È ormai pomeriggio inoltrato quando l'ultimo cliente lascia la terrazza della Cave of Nikolas e riusciamo a convincere questa famiglia a mostrarci come nascono i suoi piatti.

> segue da pag. 87

MOUSSAKA VEGETARIANA DEI TEMPI ANTICHI

PER 4 PERSONE
2 melanzane – 2 zucchine – 2 patate – 1 grosso peperone – 10 pomodori datterini – 1 spicchio d'aglio – 1 cipolla – 2 pizzichi di cipolla essiccata – 100 g di formaggio chloro (morbido e acido o feta) – 50 g di formaggio myzithra (tipo ricotta di pecora dura) – basilico – menta piperita – olio d'oliva – sale – pepe

● **1** Mondate e lavate le melanzane, le zucchine e le patate, tagliatele a fettine sottili e friggetele nell'olio evitando di farle diventare croccanti.
● **2** In un'altra padella fate saltare con qualche cucchiaio d'olio la cipolla essiccata e lo spicchio d'aglio pelato finché saranno dorati. Tagliate anche il peperone, la cipolla fresca, i datterini e lavate le foglie di menta, aggiungete tutto nella padella con il soffritto e regolate di sale e pepe. Lasciate cuocere a fuoco molto dolce per 15 minuti.
● **3** Componete la moussaka procedendo così: sistemate un anello porzionatore al centro del piatto e inserite uno strato del mix di verdure preparato, quindi uno di salsa ai peperoni, uno di myzithra sbriciolata e di nuovo uno strato di ortaggi, procedendo fino a riempire l'anello. Ultimate con qualche cucchiaino di formaggio chloro e alcune foglie di basilico intere.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 30 minuti**
● **280 cal/porzione**





MELITZANOSALATA

PER 4 PERSONE
4 grosse melanzane bianche (in mancanza, viola) - alcuni spicchi d'aglio - 2 cucchiai di aceto di vino bianco - un mazzetto di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Con una forchetta praticate alcuni buchi nelle melanzane in modo da far uscire il vapore durante la cottura e ponetele direttamente sul grill del barbecue non troppo caldo oppure nel forno a 170° per almeno 50 minuti.
● **2** Lasciatele cuocere finché saranno molto soffici, quindi sbucciatele, tagliatele a metà e privatele di eventuali semi.
● **3** Riducete le melanzane a pezzi molto piccoli e insaporitele con un po' di sale, una macinata di pepe, abbondante prezzemolo lavato e tritato, spicchi d'aglio schiacciati a piacere (massimo 8), 6 cucchiai d'olio e l'aceto di vino bianco. Schiacciate con la forchetta e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 50 minuti**
● **145 cal/porzione**

> *segue da pag. 85*

No, non era il troppo lavoro a spaventarli: sebbene il sole sia già tiepido, ai primi di marzo gli avventori sono pochi. È piuttosto il concetto di ospitalità che in Grecia si accorda solo alla calma. Infatti Irini, sorella di Minas, non ammette ragioni: ci fa sedere e assaggiare un'infinità di piatti buonissimi e noi, nonostante non stavamo più nella pelle all'idea di visitare la cucina, ci arrendiamo. Finalmente, verso le 17, la Cave of Nikolas apre le sue porte. In un tempo non molto lontano la grotta ("cave", in inglese) era il ricovero per la barca del nonno: oggi invece ci conduce in una delle migliori cucine di Santorini, che a sua volta è il luogo con il maggior numero di ristoranti di qualità di tutta la Grecia. Tra spianatoie di marmo e fornelli Margarita ci mostra come nascono le sue celebri polpette di pomodoro. Quando l'olio è caldo ci invita a tuffare noi stessi l'impasto. Due minuti per lato ed eccole qui, rosse e croccanti. Poi tocca a Minas, che presenta una versione arcaica della Moussaka, senza carne.

> *segue da pag. 88*

TOMATOKEFTEDES (POLPETTE DI POMODORO)

PER 4 PERSONE
1/2 kg di pomodorini dolci e maturi - 1 grande cipolla rossa - 50 g di chloro (o feta) - 1 cucchiaio di purè di fave (serve ad assorbire l'olio) - olio per friggere - 250 g di farina - alcune foglie di basilico - sale - pepe

● **1** Spellate la cipolla e tagliatela a pezzettini tenendola in mano al di sopra di una ciotola, in modo da non disperdere il succo. Aggiungete i pomodorini interi e schiacciateli con le mani senza preoccuparvi se alcuni pezzi restano un po' più grandi. Unite il basilico lavato e asciugato, una macinata di pepe, il puré di fava, il formaggio e regolate di sale.
● **2** Sempre con le mani, poco per volta, incorporate la farina. Il composto deve risultare denso e cremoso, non secco, in caso contrario aggiungete altri pomodori maturi. Quando è pronto, fatelo riposare per un paio d'ore.
● **3** In una padella scaldate abbondante olio senza lasciarlo fumare e friggete l'impasto a cucchiate, due minuti per lato. La stessa ricetta si può fare con filetti di baccalà al posto del formaggio.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **Cottura 5 minuti**
● **310 cal/porzione**





PURÈ DI FAVE

Sciacquate 500 g di fave secche ammollate per una notte, versatele in una pentola e aggiungete acqua pari al doppio del volume. Quando bolle, eliminate la schiuma con un mestolo e aggiungete una cipolla sbucciata e tagliata a metà, sale e pepe. Fate cuocere a fuoco dolce per almeno 60 minuti mescolando frequentemente. Quando le fave risulteranno spappolate e addensate, spegnete il fuoco, schiacciatele con una forchetta e lasciatele raffreddare su un piatto da portata. Questo puré viene utilizzato in numerose ricette locali oppure servito da solo con un filo d'olio, fettine di cipolla cruda e capperi.

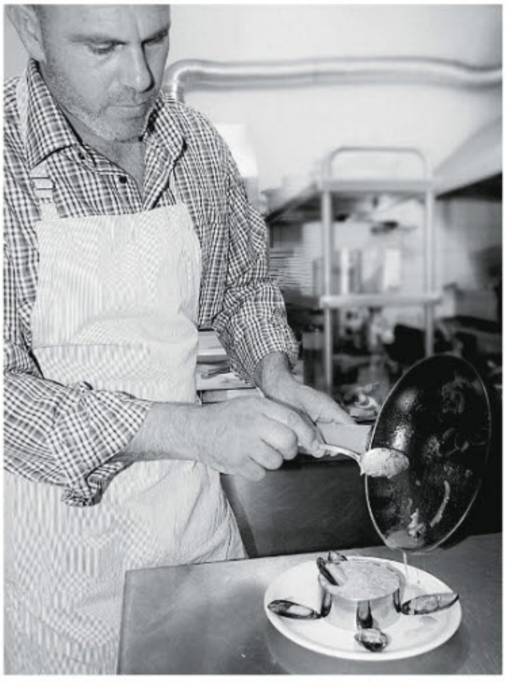




> *segue da pag. 87*

Tra gli strati di verdure, inserisce anche il raro formaggio "chloro" che egli stesso produce nell'azienda agricola di famiglia insieme a tutte le verdure e la carne di cui il ristorante ha bisogno. Intanto Margarita ha cominciato a farcire alcuni grandi calamari con un mix di riso, gamberi e cozze. A papà Nicolas, ogni notte, spetta il compito di pescarli, mentre sua moglie e suo figlio sanno trasformarli in deliziose fritture, grigliate e primi piatti. Pensare che da ragazzo Minas credeva di voler lasciare il ristorante per dedicarsi allo studio delle antichità. E non c'è da dubitarne con i resti di Akrotiri - città minoica dell'Età del Bronzo - situati a poche centinaia di metri dalla taverna. Fu proprio Spyridon Marinatos, direttore degli scavi, il primo cliente della "grotta" di Nikolas. Era il '67, la nonna cucinava per lui e i suoi operai alcuni semplici piatti di pesce ed è così che tutta questa storia è cominciata.





TORTINO DI RISO CON GAMBERI E COZZE

PER 4 PERSONE
400 g di riso lessato, salato e scolato al dente - 1/2 chilo di cozze - 16 gamberi puliti - 600 g di puré di fava - 4 pomodorini - 4 cucchiai di salsa di pomodoro al basilico - 1/2 cipolla - 50 g di burro - 1/2 bicchiere di ouzo - 1 limone

● **1** Fate aprire le cozze mettendole in una padella calda. Raccoglietele con un mestolo forato e tenete da parte il liquido rilasciato.
● **2** Fate sciogliere il burro in un'altra padella e trasferitevi i molluschi aperti. Fate scaldare l'ouzo, versatelo in un mestolo, dategli fuoco con un fiammifero e trasferitelo all'istante sui molluschi, quindi aggiungete la cipolla affettata finemente e fate cuocere a fiamma viva per 20 secondi. Quando il burro è dorato, spremete il succo del limone nella padella e spegnete. Sgusciate metà delle cozze e mettete da parte molluschi e sughetto.
● **3** In una terza padella fate scaldare il purè di fave e i pomodori a pezzi, il riso lessato e la salsa di pomodoro, unite il liquido rilasciato dai frutti di mare che avevate messo da parte e mescolate qualche minuto. Unite i gamberi e le cozze prive di guscio, mescolate ancora e spegnete. Distribuite il riso nei piatti, decoratelo con le cozze ancora nel guscio e irroratelo con il sughetto.

MEDIA
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 10 minuti**
● **535 cal/porzione**











GEMISTO KALAMARI

PER 4 PERSONE
4 grandi calamari - 8 cozze - 8 gamberi sgusciati - 8 pomodorini - 1 peperoncino - mezzo bicchierino di ouzo - 1 cipolla - 400 g di riso a grani piccoli lessato al dente - basilico - 2 cucchiai di burro - sale - pepe

● **1** Tagliate i tentacoli del calamaro e fateli rosolare in una padella con il burro, le cozze e i gamberi. Fate cuocere per 3 minuti, in modo che rilascino l'acqua.
● **2** Eliminate i gusci delle cozze, unite i pomodori, la cipolla e il peperoncino tagliati piccoli e cuocete ancora 3 minuti. Aggiungete mezzo bicchierino di ouzo e flambate (potete accendere l'ouzo in un mestolo e poi versarlo nella padella). Quando la fiamma si esaurisce, aggiungete il riso lessato, spegnete e unite qualche foglia di basilico spezzettata.
● **3** Riempite i calamari crudi con il mix preparato, chiudeteli con uno stecchino e metteteli a cuocere sul barbecue per circa 15 minuti.

MEDIA
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 20 minuti**
● **560 cal/porzione**

● Potete anche cuocere i calamari in forno a 180° per 40 minuti, irrorati con un'emulsione formata da mezza tazza di succo di pomodoro, 1/4 d'acqua, 1/4 d'olio e coperti da un foglio di alluminio. Trascorso questo tempo, togliete l'alluminio, alzate la temperatura a 200° e cuocete 10 minuti.

GLIKO STAFILI (UVA SCIROPPATA)
Lavate bene un chilo d'uva bianca senza semi. Mettetela in una pentola a fuoco molto dolce in modo che si asciughi, quindi aggiungete un kg di zucchero, mezzo cucchiaino di vaniglia in polvere, un pizzico di cannella, mezzo bicchiere d'acqua e mescolate bene. Fate cuocere sempre a fuoco dolcissimo per un'ora. Trascorso questo tempo controllate che lo sciroppo sia pronto versandone una goccia su un piattino e facendolo raffreddare velocemente. Dividete la goccia con la punta del coltello: se il solco resta è pronto, altrimenti cuocete ancora per un'altra mezz'ora. Spegnete e irrorate con il succo del mezzo limone. Il gliko stafili è ottimo con lo yogurt greco naturale e si conserva molti mesi sotto vetro.




Speck Alto Adige IGP
Tipicamente gustoso
Speck Alto Adige I.G.P. Südtiroler Speck G.G.A.
SÜDTIROL
Indicazione Geografica Protetta Geschützte Geographische Angabe
Porta in tavola l'Alto Adige
Riscopri il piacere dei sapori semplici e genuini di questo territorio. Lasciati conquistare dal gusto inconfondibile dello Speck Alto Adige IGP.
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
www.speck.it



Piadina romagnola

CALDA E FRAGRANTE, SI SPOSA CON LE FARCITURE PIÙ VARIE, SALATE E ANCHE DOLCI

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Dimenticate la piadina confezionata, che pure, preparata secondo il disciplinare, è in attesa dell'IGP. La piadina romagnola tradizionale, *pié* in dialetto, ha il sapore antico e schietto del cibo di strada, impastato a mano dalle "piadarole", tirato con il matterello e cotto sulla piastra rovente. Fino agli anni '60 erano le "arzdore", le massaie romagnole, a prepararla in casa e cuocerla sulla fiamma nella tradizionale teglia di argilla, il "testo" modellato a mano dagli artigiani di Montetiffi (Sogliano al Rubicone, Fc). Oggi, scomparsi gli ultimi tegliai (sopravvive un unico laboratorio, tel. 054 1940708),

> segue a pag. 92



> *segue da pag. 91*

la piada si fa sulla piastra di ghisa, nelle famiglie ma soprattutto nei tanti coloratissimi chioschi diffusi in tutta la Romagna. Bassa e larga quella di Rimini e del sud della regione, più piccola e alta nell'entroterra, la piadina viene personalizzata con tocchi segreti, ma è la semplicità la sua vera essenza. Nei secoli scorsi, secondo lo storico della cucina Piero Meldini, era un sostituto del pane per i contadini, preparata con farina di frumento (di mais o di altri cereali), acqua e sale. C'era anche una versione più golosa, con strutto di maiale, riservata alle feste e ai cittadini in visita in campagna. Sarà proprio la variante più ricca ad arrivare fino a oggi, a cui si aggiunsero in tempi recenti bicarbonato e lievito. E altri, pochi, ingredienti, secondo l'estro della piadarola: latte, zucchero, miele, uova, vino bianco, scorza di limone, olio d'oliva invece dello strutto. Le dosi possono variare a seconda della stagione e dell'umidità; l'impasto, anche di altre farine oltre al frumento, va fatto riposare coperto, poi suddiviso in panetti e lavorato ad arte: ogni piadina così sarà diversa dalle altre.

Liscia o farcita

La piada tradizionale va cotta al momento e mangiata calda, tagliata a spicchi. È buona anche da sola, con un bicchiere di vino, perché il gusto è ricco, con lievi sentori di strutto. Le farciture, poi, non si contano. Da quelle più classiche con i formaggi freschi, scquacquerone romagnolo, quartirolo, caprini, caciotte, pecorini, burrata; e i salumi, culatello di Zibello, prosciutto di San Daniele, mortadella, salame, lardo e salsiccia. Oppure le verdure, saltate in padella o grigliate, le frittate, le salse. Agli abbinamenti più insoliti con il pesce, dal salmone affumicato al filetto di tonno tagliato sottile alla bottarga; con la carne, il pâté, la polenta. Infine, le piadine dolci: con marmellate e confetture, miele, cioccolato e la ghiotta crema spalmabile alle nocciole.

PIADINA CON SALSICCIA, CIPOLLE E SQUACQUERONE

PER 4 PERSONE
4 piadine romagnole - 250 g di salsiccia fresca - 200 g di squacquerone - 2 cipolle rosse - 1 rametto di rosmarino - la scorza grattugiata di 1/2 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Pelate le cipolle e affettatele abbastanza finemente; conditele con pochissimo olio, sale, pepe, qualche ciuffetto di rosmarino e la scorza di limone.
2 Tagliate la salsiccia a pezzetti e incidete la pelle; schiacciateli un po' e cuoceteli su una piastra di ghisa ben calda.
3 Aggiungete alla salsiccia anche le cipolle e fatele appassire, rigirando tutto con una paletta un paio di volte.
4 Scaldate le piade sulla piastra calda per 30 secondi, quindi giratele, farcitele a metà con lo squacquerone e la salsiccia con cipolle e richiudetele. Fatele scaldare ancora un minuto, rigirandole una volta.

FACILE
Preparazione 20 minuti · **Cottura 15 minuti**
840 cal/porzione

BERE GIUSTO
Il Pignoletto (Falestar) è un vino da piadina e non lo testimonia solo la coincidenza territoriale, ma anche la fragranza della pasta accolta e gratificata dalla levità del bianco bolognese. Con la nostra ricetta, dove al formaggio fresco e cremoso si uniscono altri ingredienti, stappiamo una versione più viva e grintosa del consueto, per contrastare la sensazione grassa e moderare la dolcezza delle cipolle.




Andiamo per il sottile.
mandolina affettaverdure
con lama regolabile
HANDY
tescoma.
la passione in cucina.
SPECIALE
Frutta & Verdura
È ora di mangiar sano:
ti aiutiamo con lo speciale frutta&verdura!
Tutti gli utensili giusti per preparare i prodotti
freschi di stagione... dal 19 maggio al 31 luglio,
trova i punti vendita che aderiscono alla promozione e
ritira il tuo ricettario. Scopri di più su www.tescoma.it
SHOP
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546
Cucinare è la tua passione? Noi abbiamo
tutti gli strumenti giusti per le tue ricette.



Ciliegie e cioccolato

UN MIX AD ALTO TASSO DI SEDUZIONE ESALTA TORTE FONDENTI, CRUMBLE E MOUSSE

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/XL, styling di Marta Mariani con la collaborazione di Arianna Ferrari

Se il matrimonio è un gioco di equilibri, quello tra ciliegie e cioccolato è uno dei più riusciti. Perché la polpa succosa e croccante dei frutti rossi rinfresca il gusto pieno e avvolgente del cacao, con un tocco di leggerezza più adatto alla stagione calda. Soprattutto se invece delle ciliegie dolci, come per esempio il durone, molto zuccherino e dalla polpa piuttosto acquosa, si scelgono le amarene, più acide e asciutte. Questa varietà, presente sul mercato tra giugno e luglio, si trova anche denocciolata e congelata oppure sciroppata. Le amarene sono perfette sia con il cioccolato bianco, di cui attenuano la spiccata dolcezza, sia con quello fondente, grasso e pastoso perché ricco di cacao. Uno dei dolci che meglio esalta l'abbinamento del cioccolato con le ciliegie è la "Foresta Nera", spettacolare torta tedesca farcita di crema, ma anche lo strudel e la crostata, con crema pasticciera oppure crema frangipane, a base di farina di mandorle. Senza dimenticare i cioccolatini: dai classici boeri e Mon Chéri con ciliegia e liquore alle praline con ganache e confettura di amarene.

Con la consulenza del pasticciere e maître chocolatier Ernst Knam





TARTE AL FONDENTE, SHERRY E CANNELLA

PER 8 PERSONE
400 g di ciliegie - 200 g di cioccolato fondente - 140 g di burro - 150 g di farina - 50 g di cacao amaro in polvere - 80 g di zucchero semolato - 40 g di zucchero a velo - 2 tuorli - 2 uova - 2-3 cucchiai di Sherry - 1 cucchiaino di cannella in polvere - sale

● **1** Riunite nel mixer la farina setacciata con il cacao, la cannella, lo zucchero semolato, un pizzico di sale e 80 g di burro a dadini. Frullate fino ottenere un composto a briciole. Unite i 2 tuorli e lo Sherry, frullate finché si forma una palla di pasta, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per almeno 30 minuti.
● **2** Stendetela poi in una sfoglia dello spessore di 3-4 mm e rivestite uno stampo rotondo dal fondo amovibile di 20 cm di diametro con il bordo di 4 cm. Bucherellate il fondo, eliminate la pasta eccedente e distribuitevi 300 g di ciliegie denocciolate.
● **3** Tritate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria con il burro rimasto. Separate i tuorli delle 2 uova dagli albumi. Montate i primi con lo zucchero a velo. Unite il cioccolato preparato e gli albumi a neve e versate il composto nello stampo.
● **4** Cuocete la tarte nella parte bassa del forno già caldo a 180° per circa 45 minuti e lasciatela raffreddare. Passatela in frigo per una mezz'ora prima di servire e completate a piacere con le ciliegie rimaste.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 50 minuti ● 570 cal/porzione

Fondo ceramiche Keope, piatto Villa d'Este Home Tivoli. Nella pagina accanto: pistrella Marazzi. Indirizzi a pag. 6



Fondo piastrelle Marazzi, alzata Bitossi Home, tovagliolo Madame Gioia Home. Nella pagina accanto: bicchiere e cucchiaino Bitossi Home. Indirizzi a pag. 6

CIAMBELLA ALL'OLIO CON CACAO AMARO

PER 8 PERSONE

400 g di ciliegie - 160 g di farina - 120 g di zucchero di canna - 60 g di cacao amaro in polvere - 1/2 cucchiaino di bicarbonato - 3 uova - 10 g di burro - 1,2 dl di olio extravergine d'oliva delicato (o olio di arachidi) - sale

● **1** Lavate e asciugate le ciliegie, eliminate il picciolo e denocciolatele. Scaldate 1,2 dl di acqua in un pentolino, setacciate 50 g di cacao in una ciotola e versatevi sopra l'acqua sempre mescolando con una frusta.
● **2** Sgusciate le uova in una terrina, aggiungete lo zucchero e un pizzico di sale e mescolate con una frusta finché lo zucchero si è sciolto. Unite l'olio e mescolate.
● **3** Aggiungete il cacao sciolto con l'acqua, 130 g di farina setacciata con il bicarbonato e le ciliegie preparate e amalgamate gli ingredienti. Imburrate e infarinate con la farina rimasta 1 stampo a ciambella di 18 cm di diametro dal bordo alto, versatevi l'impasto e cuocetelo nella parte bassa del forno per circa un'ora.
● **4** Verificate la cottura inserendo al centro uno stecchino di legno che deve uscire asciutto. Fate riposare la ciambella per 10 minuti, sformatela e lasciatela raffreddare su una gratella. Spolverizzatela con il cacao rimasto e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 1 ora ● 277 cal/porzione

COMPOSTA AL PEPE NERO CON MOUSSE

PER 8 PERSONE
800 g di ciliegie - 1 bicchierino di Sherry - 200 g di cioccolato fondente al 70% - 100 g di zucchero semolato - 2 uova - 2 albumi - 40 g di zucchero a velo - 1 cucchiaino di pepe nero in grani

● **1** Lavate le ciliegie, asciugatele, eliminate il picciolo e denocciolatele, tenendole su una terrina per non disperdere il succo. Riunite il tutto in una casseruola con lo zucchero semolato e il pepe raccolto in una garza; cuocete per 15 minuti versando lo Sherry a metà cottura. Lasciate raffreddare le ciliegie.
● **2** Nel frattempo tritate finemente il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Separate i tuorli dagli albumi, unite i primi, uno alla volta, al cioccolato intiepidito e mescolate con una spatola.
● **3** Montate a neve i 4 albumi con lo zucchero a velo e amalgamateli al composto precedente. Trasferite la mousse in frigo e fatela riposare per 4 ore. Suddividete in 4 bicchieri la composta di ciliegie privata del pepe, unite la mousse e servite.

FACILE ● Preparazione 25 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 525 cal/porzione











FORESTA NERA CON CREMA DI RICOTTA E CIOCCOLATO BIANCO

PER 8 PERSONE

500 g di ricotta morbida - 500 g di ciliegie - 140 g di zucchero - 130 g di cioccolato bianco - 90 g di burro - 6 uova - 50 g di cacao amaro in polvere - 40 g di farina - 40 g di fecola - burro e farina per lo stampo - sale

● **1** Preriscaldate il forno a 180°. Riunite la farina, 40 g di cacao e la fecola in un setaccio e fate cadere gli ingredienti in una ciotola. Sciogliete il burro su fiamma bassissima o a bagnomaria e lasciatelo intiepidire. ● **2** Separate i tuorli dagli albumi, montate i primi in una ciotola con 70 g di zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. ● **3** Montate a neve gli albumi aggiungendo lo zucchero rimasto poco alla volta fino a ottenere una meringa compatta ma morbida. Unitene un grosso cucchiaio al composto di tuorli e zucchero e amalgamatela mescolando con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto. ● **4** Aggiungete la meringa rimasta e completate con il composto di farine e cacao. ● **5** Unite il burro fuso a filo, mescolate con la spatola e versate l'impasto in uno stampo a cerniera del diametro di 18 cm, imburrato e infarinato. Cuocete la torta nella parte centrale del forno per circa 25 minuti o fino a quando uno stecchino inserito al centro ne esce asciutto. Fatela riposare per 10 minuti e levatela dallo stampo. Lasciatela raffreddare su una gratella e tagliatela in 5 strati. ● **6** Tritate finemente 100 g di cioccolato bianco e scioglietelo a bagnomaria. Montate la ricotta a temperatura ambiente con un paio di fruste, versate il cioccolato e continuate a montare fino a ottenere una crema liscia e omogenea. ● **7** Denocciolate le ciliegie. ● **8** Spalmate il primo strato di torta con parte della crema di ricotta, proseguite con uno strato di ciliegie e ripetete fino ad esaurire gli ingredienti, terminando con l'ultimo disco di torta. Spolverizzate la superficie del dolce con il cacao rimasto, raschiate il cioccolato bianco rimanente in modo da ottenere tanti riccioli e completate la decorazione. Fate raffreddare la torta in frigo per una mezz'ora prima di servire.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 50 minuti ● 605 cal/porzione









Alzatina Zara Home.
Indirizzi a pag. 6



CRUMBLE IN BIANCO ALLE MANDORLE

PER 6 PERSONE

500 g di ciliegie - 200 g di cioccolato bianco - 1,5 dl di panna fresca - 50 g di farina - 50 g di mandorle non pelate - 150 g di zucchero - 50 g di burro - 1 limone non trattato - sale

● **1** Lavate le ciliegie, asciugatele, eliminate il picciolo, denocciolatele e cuocetele per 10 minuti in una casseruola con il succo del limone filtrato e 100 g di zucchero. Scolatele e lasciate addensare il liquido nella casseruola.
● **2** Sfregate tra le dita la farina con il burro, lo zucchero rimasto e una presa di sale fino a ottenere un composto a briciole. Unite le mandorle tritate grossolanamente e un cucchiaio di acqua o quanto basta perché la pasta formi grosse briciole.
● **3** Distribuitele su un foglio di carta da forno e fate riposare in frigo per 1ora. Cuocete il composto in forno già caldo a 180° per 10-12 minuti finché diventa dorato.
● **4** Nel frattempo raschiate il cioccolato bianco in modo da ottenere un po' di riccioli per decorare e teneteli da parte. Tritate quello rimasto, trasferitelo in una ciotola e scioglietelo a bagnomaria. Unite la panna a temperatura ambiente, mescolando con una spatola, e fate riposare la ganache in frigo per 30 minuti.
● **5** Disponete le ciliegie fredde con il loro sciroppo in un grosso piatto leggermente fondo, versatevi sopra lentamente la ganache e trasferite in frigo per 4-5 ore. Cospargete il dolce con il crumble solo al momento di servire e decorate a piacere con i riccioli di cioccolato bianco preparati.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 1 ora e 30 minuti ● 380 cal/porzione



Fondo piastrelle Fap Ceramiche, tovaglietta americana La Fabbrica del Lino, piatto e ciotoline Madame Gioia Home. Nella pagina accanto: piatto Virginia Casa, tovagliolo Madame Gioia Home. Indirizzi a pag. 6



MINI STRUDEL FREDDI AL CACAO

PER 6 PERSONE
1 kg di ciliegie - 250 g di farina - 100 g di gocce di cioccolato - 50 g di pangrattato - 1 uovo - 1 albume - 40 g di burro - cacao amaro in polvere - un pizzico di sale

● **1** Lavate le ciliegie e denocciolatele. Setacciate la farina sulla spianatoia e disponetela a fontana. Unite il sale, l'uovo e l'albume e lavorate prima con una forchetta e poi a mano, unendo poco alla volta 1 dl circa di acqua tiepida. Quando la pasta sarà liscia e morbida, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per 30 minuti. ● **2** Sciogliete 20 g di burro in un padellino, unite il pangrattato, tostatelo e fatelo raffreddare. Sciogliete il burro rimasto a bagnomaria. Dividete la pasta in 4 panetti uguali, stendeteli in sfoglie rettangolari molto sottili e spennellatele con pochissimo burro fuso. Cospargetele con il pangrattato tostato, le ciliegie e le gocce di cioccolato. ● **3** Ripiegate verso l'interno i lati lunghi e arrotolate la pasta sul ripieno. Cuocete gli strudel in forno già caldo a 180° per 35 minuti. Sfornateli, spennellateli con il burro fuso rimasto e spolverizzateli con il cacao. Serviteli freddi.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 35 minuti ● 735 cal/porzione

Cestino con sorbetti

UN CROCCANTISSIMO CONTENITORE ALLA VODKA PER ACCOGLIERE PROFUMATE PALLINE DI FRUTTA AL GELO. RAFFINATO FINE PASTO PER I PRIMI CALDI

ospite nella nostra cucina **Chiara Patracchini**,
a cura di **Mariateresa Carlucci**, foto di **Michele Tabozzi**





1



2



3



INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

per i cestini croccanti alla vodka: 40 g di burro - 80 g di farina '0' - 20 ml di vodka - 60 g di miele d'acacia - 200 g di zucchero a velo
per il sorbetto al lampone: 130 g di zucchero semolato - 50 g di miele d'acacia - 500 g di lamponi
per il sorbetto alla pesca: 130 g di zucchero semolato - 50 g di miele d'acacia - 650 g di pesche (500 g di polpa)
per guarnire: frutta e fiorellini freschi

● **1** Preparate il sorbetto al lampone. Fate bollire 300 ml d'acqua con lo zucchero e il miele, lasciate raffreddare e unite i lamponi frullati. Mettete il mix nella gelatiera per il tempo indicato sulle istruzioni dell'apparecchio. Preparate allo stesso modo il sorbetto alla pesca. Trasferite i 2 sorbetti in altrettanti contenitori con coperchio e lasciate riposare in freezer per 4-5 ore. ● **2** Preparate i cestini. Fate sciogliere il burro in un pentolino con la vodka e il miele, senza surriscaldarlo. Setacciate a fontana la farina e lo zucchero a velo sulla spianatoia e al centro mettete il mix di burro. ● **3** Impastate tutto con una forchetta e una spatola corta per non toccare troppo gli ingredienti e lasciate risposare il composto coperto per 1 ora. ● **4** Stendete il composto molto sottile tra 2 fogli di carta da forno e fatelo congelare in freezer. ● **5** Tagliatelo ancora congelato con un coppapasta di 11 cm in 8 dischi, metteteli 2 alla volta sulla placca foderata con carta da forno e infornateli a 190° per 5-6 minuti. Appena saranno dorati, toglieteli dal forno, aspettate qualche istante, quindi sollevate delicatamente i dischi con le mani e appoggiateli su altrettanti stampini o coppette capovolti in modo che ne prendano la forma; lasciate raffreddare. Procedete allo stesso modo con gli altri dischi. ● **6** Disponete i cestini al centro di ciascun piatto e adagiate all'interno 2 palline di sorbetto al lampone e 2 di quello alla pesca, formate con l'apposito attrezzo. Decorate a piacere con frutta fresca e foglioline di menta e servite.

MEDIA ● **Preparazione: 30 minuti + riposo** ● **Cottura: 25 minuti**

PIACEVOLI CONTRASTI

Dolce, ma non troppo, questo cestino ripieno di sorbetti è la conclusione ideale di un pranzo a base di pesce e frutti di mare. Più semplice di quanto appaia, per la sua realizzazione **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) consiglia comunque di realizzarlo in due tempi, anticipando al giorno prima la preparazione dei sorbetti. Per formare agevolmente le palline e fare in modo che risultino perfette, basterà toglierle dal freezer 5 minuti prima e bagnare ogni volta l'apposito attrezzo in acqua fredda. Per i cestini, invece, è meglio procedere il giorno stesso, cuocendo però 2 dischi alla volta: altrimenti c'è il rischio che mentre si mettono in forma i primi gli altri si induriscano e non sia più possibile modellarli.



4



5



6

Corsi di cucina
PER ADULTI

CORSI MONOTEMATICI. Lezioni attive di tre ore su diverse tipologie di piatti, ingredienti e menu per tutte le occasioni. Per imparare e scoprire tutti i segreti in cucina.

CORSI A PIÙ LEZIONI. Percorsi attivi dedicati ai più gustosi temi gastronomici che permetteranno un viaggio a 360° tra ricette, tecniche e trucchi da veri chef.

Corsi di cucina
PER BAMBINI

SOLO BAMBINI. Vere sale giochi che stimolano la fantasia e la manualità: un'avventura del gusto da vivere e assaporare in compagnia di tanti nuovi amici.

A QUATTRO MANI. Un'esperienza ricca ed entusiasmante che coinvolge i piccoli futuri cuochi insieme a papà, mamme, nonni e zii: un modo divertente per crescere insieme.

Per tutti degustazione finale dei piatti preparati in abbinamento con vini "Canevel Spumanti" e kit omaggio con grembiule, ricettario e notebook.

Per info vai su **www.corso-di-cucina.it** *oppure chiama il numero* **02.75423300** *ore 10-12 e 16-18*

LA SCUOLA DI CUCINA
COOK ACADEMY &BOOKS
MONDADORI
WWW.CORSO-DI-CUCINA.IT

CUCINA MODERNA · sale&pepe · Cucina no problem

IN COLLABORAZIONE CON

CONGUSTO
SCUOLA DI CUCINA DAL 2003

SPONSOR UFFICIALI

Luciana Mosconi – La Signora delle Tagliatelle · Virgilio · Emilia Zaini – Cioccolato dal 1913 · alce nero · KENWOOD – CREATE MORE · FISKARS

Carloforte, l'isola dei tonni rossi

OGNI ANNO I BANCHI DI PESCE SFIORANO LE SUE COSTE PORTANDO BONTÀ E RICCHEZZA IN QUESTA SPLENDIDA TERRA, SCHEGGIA DI LIGURIA NELL'AZZURRO MAR DI SARDEGNA

a cura di Daniela Falsitta, servizio, foto e testi di Studio Spagoni+Mulas





"CASCÀ" DI VERDURE E LEGUMI

PER 6 PERSONE
500 g di cuscus precotto - miscela di spezie con cannella, coriandoli, chiodi di garofano e noce moscata - 300 g di carote - 300 g di zucchine - 300 g di piselli - 300 g di ceci secchi messi in ammollo una notte - 1 cavolo cappuccio - 2 melanzane - 1 cipolla - 2/3 spicchi d'aglio - maggiorana fresca - olio extravergine d'oliva - olio per friggere - sale

● **1** Fate ammollare i ceci per una notte. Raccogliete il cuscus in un grande piatto fondo (o in una teglia), bagnatelo con 500 ml di acqua calda, coprite e lasciatelo gonfiare per 15 minuti. Sgranatelo, trasferitelo nel cestello della cuscussiera (o in una vaporiera) e fatelo cuocere 5 minuti. Quindi ponetelo di nuovo nel piatto, versate un mestolo d'acqua fredda e coprite per pochi minuti. Ripetete l'operazione una seconda volta mettendo nuovamente il cuscus nella cuscussiera, poi nel piatto e, infine, dopo averlo bagnato con un altro mestolo d'acqua fredda, conditelo con 2 cucchiai d'olio.
● **2** Lessate i ceci per un'ora e mezza (salandoli solo alla fine) e mondate le verdure. Affettate il cavolo, la cipolla, le carote e rosolateli con 2 cucchiai d'olio e un pizzico di sale. A parte, cuocete le zucchine a tocchetti e i piselli con poco olio, sale e maggiorana. Friggete le melanzane a cubetti.
● **3** Scolate i ceci e saltateli con gli spicchi d'aglio pelati e 2 cucchiai d'olio. Condite il "cascà" con il mix di spezie, i ceci e le verdure. Si può servire tiepido o freddo.

MEDIA
● **Preparazione 60 minuti** ● **Cottura 100 minuti**
● **585 cal/porzione**

● La versione originale di questa ricetta prevede un lungo e complesso procedimento di trasformazione della semola in cuscus che a Carloforte è detto "arrundiò".

Accanto alla punta sud-ovest della Sardegna, a circa 10 km dall'isola madre, San Pietro e la vicina Sant'Antioco costituiscono l'Arcipelago del Sulcis. Partendo da Portoscuso, da Portovesme o da Calasetta (sull'isola di Sant'Antioco) il traghetto impiega meno di un'ora per raggiungerla attraccando a Carloforte, l'unico paese, che ormai spesso, nel linguaggio comune, ne sostituisce il nome. Mare cristallino, costa selvaggia, natura incontaminata, l'origine di San Pietro sembra tratta da un romanzo di avventure, pullulante di pirati e isole deserte. Si racconta infatti di una colonia di raccoglitori di corallo genovesi, anzi, del quartiere di Pegli per essere più precisi, che abitava l'isola di Tabarka, vicina alla costa tunisina, già a partire dalla metà del XVI secolo. Quando il corallo iniziò a scarseggiare e i rapporti con gli altri pescatori del Nord Africa si fecero tesi, i coloni chiesero a re Carlo III di Savoia di poter colonizzare un'altra isola allora disabitata.

> *segue a pag. 108*



Qui sopra, un momento della mattanza, quando i tonni vengono alzati con le reti a filo d'acqua e catturati. Nella pagina a sinistra, la barca Ruggero II a bordo della quale si possono scoprire le coste dell'isola e gustarne piatti tipici come il "cascà" (in alto).



> *segue da pag. 107*

E così fu. Era il 1738. Sull'isola dei Falchi, o degli Sparvieri, "Accipitrum Insula" per i Romani, oggi isola di San Pietro, gli esuli tabarkini fondarono Carloforte, "il forte di Carlo", in onore al re che diede loro la terra. Nel 1798, quando un'orda di pirati tunisini invase l'isola di San Pietro e un migliaio di carlofortini fu rapito e ridotto in schiavitù per 5 anni, anche re Carlo IV li aiutò, facendoli liberare dietro generoso riscatto. Una ragione in più per aver scelto quel nome.

Anche a tavola si parla genovese

Di generazione in generazione, i discendenti dei colonizzatori non hanno mai lasciato questa splendida, piccola terra, caratterizzata da coste rocciose e mutevoli per forma e colore, piccole spiagge sabbiose e piatte scogliere che si allungano in mare. Hanno conservato anche il dialetto genovese, arricchito di termini nordafricani e sardi. Lo si può ancora sentire echeggiare negli stretti caruggi di Carloforte: è il tabarkino. Anche le tradizioni culinarie sono le stesse, che nei secoli si sono intrecciate alle sarde, affiancandole o generando novità.



In alto, il faro di Capo Sandalo. A lato, il centro storico di Carloforte, la cui architettura ricorda i caruggi liguri e, a destra, la statua di Carlo Emanuele III di Savoia. In basso, un "tonnarotto" prepara le reti: verranno calate tra la primavera e l'estate all'arrivo dei pregiati tonni rossi giganti. Alle aste di Tokyo questo pesce raggiunge il valore stellare di circa 5000 euro al chilo.



Sarda è, per esempio, la raccolta e la degustazione degli "orziadas", gli anemoni di mare. Fritti o in pasta, magari con aggiunta di bottarga, hanno il gusto del mare. "Pestu", "cursetti" e trofiette, "fugasse" e "panissa" arrivano direttamente dalla tradizione genovese, con il pesto che si unisce al tonno sott'olio per il tipico pasticcio alla carlofortina. Dal Nord Africa, invece, apprezzatissimo è il "cascà", cuscus di verdure e legumi consumato anche nelle grandi occasioni. Ma Carloforte è famosa soprattutto per il tonno. Si trova infatti sulla rotta che i tonni rossi giganti provenienti dall'Atlantico percorrono da sempre nel Mediterraneo, superando di volata Spagna e Francia, per andare a riprodursi, verso la fine della primavera, tra Sardegna e Sicilia. Gli abitanti di San Pietro seppero approfittare delle abitudini di questi pesci, facendo della cattura e della lavorazione del tonno la principale attività dell'isola, mentre la seconda divenne quella del sale, elemento essenziale per la conservazione del tonno, che i tabarkini riuscirono a raccogliere bonificando le zone paludose intorno al paese e trasformandole in una salina. Un piatto tipico della tradizione è il tonno arrostito e affogato nel vino rosso Carignano.

> *segue a pag. 110*




GAMBERI LABEYRIE
EMOZIONE ROSA SU ROSA
LABEYRIE
FONDÉ EN 1946
UN SOLO NOME, TRA TANTI.



In alto, Le Colonne, i faraglioni che svettano di fronte alla costa sud dell'isola. In basso, tonnarotti e rais (rispettivamente ciurma e capo della tonnara) preparano le reti, davanti all'edificio che fa da quartier generale dei pescatori.

> segue da pag. 108

Ma di questo prezioso pesce non si butta via niente. Si può prendere la trippa e farne una soppressata. Si possono laccare le guance con il miele e dorarle in padella. Si può persino prelevare la buzzonaglia, quella parte scura attorno alla spina dorsale e farne, con salsiccia e pecorino, un sugo per la pasta. Lo sanno bene chef, gastronomi e golosi visitatori dell'annuale Girotonno, la manifestazione che da dodici anni anima il lungomare di Carloforte con una competizione culinaria a colpi di ricette "tonnocentriche". Sull'isola si sta riscoprendo anche la produzione di vino che era stata quasi dimenticata. Vecchi vigneti riprendo vita e nuovi se ne impiantano per la coltivazione di vitigni autoctoni e produzioni originali e interessanti. Come il Carignano del Sulcis, un rosso intenso che ricorda il mirto ma soprattutto il "Giancu", sapido, persistente e, ovviamente (per chi mastica un po' di dialetto ligure) "bianco".



"BOBBA", SUPREMA DI FAVE

PER 4 PERSONE
500 g di fave secche decorticate e lasciate in ammollo per una notte - 1/2 cipolla tritata - 2 zucchine piccole - maggiorana fresca - basilico fresco - origano - crostini di pane raffermo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** In una padella di coccio fate appassire la cipolla con poco olio, aggiungete le fave secche, le zucchine a pezzi e qualche foglia di maggiorana, quindi regolate di sale, versate 2 litri d'acqua e portate a ebollizione. Fate cuocere per 3 ore a fuoco dolce, mescolando spesso e aggiungendo acqua se occorre.
● **2** A fine cottura, quando le fave saranno trasformate in una crema, spegnete e aggiungete qualche foglia di basilico. Condite con un filo d'olio e una macinata di pepe e servite con i crostini, insaporiti con olio e origano.

FACILE ● Preparazione 5 minuti ● Cottura 2 ore ● 600 cal/porzione



MOSCARDINI AFFOGATI AL CARIGNANO

PER 4 PERSONE
1 kg di moscardini - 2 spicchi d'aglio - 2 bicchieri di vino Carignano (rosso) - 6 pomodorini - olive (facoltative) - olio extravergine d'oliva - peperoncino piccante - 2 fogli di pane carasau

● **1** Mondate e lavate i moscardini. In un tegame di cotto rosolate l'aglio pelato e schiacciato con un pezzetto di peperoncino e mezzo bicchiere d'olio.
● **2** Aggiungetevi i moscardini e rosolateli, mescolandoli in continuazione, finché saranno di un bel colore rosso. Sfumate quindi il vino, poi versate anche mezzo bicchiere di acqua e i pomodorini schiacciati o frullati.
● **3** Coprite, aggiungete qualche oliva, se vi piace, e continuate a cuocere, finché i polpetti saranno morbidi (ci vorranno dai 40 ai 60 minuti secondo la grandezza). Servite su un letto di pane carasau croccante.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 75 minuti**
● **385 cal/porzione**





I canestrelli alla tabarkina, un altro segno della vicinanza culturale tra l'isola di San Pietro e Genova, da cui provenivano i primi coloni. Accanto, la ventresca venduta dalla tonnara.



TACCUINO DI VIAGGIO

B&B IL GHIRO
tel. 333 7403583;
carlofortebedandbreakfast.it
Grazioso b&b nel centro di Carloforte gestito con passione dai giovani fratelli Bruno e Salvatore.

CARLOFORTE TONNARE
Località La Punta, Carloforte; tel. 0791 850126;
tonnare.it
La tonnara di Carloforte: stabilimento di pesca e lavorazione del tonno partecipa al sito offrendo informazioni sulle proprie attività e i prodotti. Non mancano proposte per un diving "alternativo" e sicuro tra i banchi tonni.

MARINATOUR
Marina di Carloforte
tel.338.2076819
marinatour.it
Propone tour dell'isola con la barca d'epoca Ruggero II. Durante la navigazione è possibile gustare alcuni piatti tipici isolani.

OSTERIA DELLA TONNARA
Corso Dei Battellieri 36, Carloforte, tel. 0781 855734;
tonnare.it
Il locale di Andrea Rosso, situato proprio di fronte al mare, propone i piatti della tradizione tra cui molte ricette a base di tonno. Lasciatevi consigliare.

CANTINA U-TABARKA
Tanca Gioia, Carloforte
tel. 335 6359329;
u-tabarka.com
L'azienda vitivinicola di Carlo e Umberto è stata la prima sull'isola a riprendere questo tipo di attività e coltiva prevalentemente vitigni autoctoni.

CARLOFORTE SOLUTIONS
tel. 329 0267433
carlofortesolutions.com
Lorenzo Brun e la sua agenzia propongono servizi, escursioni, idee per una vacanza a Carloforte a contatto con la natura.

CONSORZIO TURISTICO L'ALTRA SARDEGNA
sardegnadelsudovest.it
Consorzio molto legato al territorio del sud-ovest della Sardegna, tra cui l'arcipelago del Sulcis, di cui fa parte Carloforte. Caterno Cesare Bettini è una miniera di proposte per chi intende trascorrere un soggiorno attivo.

GIROTONNO
girotonno.it
Dal 30 maggio al 2 giugno va in scena la 12ª edizione: quattro giorni di incontri dedicati alle tradizioni enogastronomiche dell'isola e alla cultura del tonno, oltra a musica e spettacolo.

ALIMENTAZIONE, BELLEZZA, SALUTE, ECOLOGIA.

LE RISPOSTE SUL TUO BENESSERE ARRIVANO PRIMA.



NUOVO STARBENE.
L'ABITUDINE AL BENESSERE DIVENTA SETTIMANALE.

Hai un nuovo appuntamento fisso con il **relax**, i trattamenti di **bellezza**, i **cibi sani**, le **cure dolci**, l'**ecologia** e il **fitness**: Starbene è in edicola tutte le settimane per darti la carica ogni volta che ne hai bisogno. Così trovi ancora più facilmente le risposte giuste per vivere meglio e goderti la vita.

OGNI MARTEDÌ IN EDICOLA.

Seguici ogni giorno su f t g+ e su **www.starbene.it**

Disponibile anche per iPad e iPhone Disponibile su App Store

MONDADORI

PREZZO LANCIO €1



Dolci da gran premio

OSPITE NELLA NOSTRA CUCINA PIETRO MACELLARO, TITOLARE DELL'OMONIMA PASTICCERIA AGRICOLA DEL CILENTO, CON DUE SUE SPECIALITÀ

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi



Pastiera di grani antichi pag. 116

INGEGNO E PASSIONE
Le basi della professione Pietro Macellaro le ha imparate nella pasticceria del nonno a Piaggine, nel Parco Nazionale del Cilento, che poi ha trasformato nella prima e unica pasticceria agricola italiana che utilizza le materie prime della sua azienda biologica. Una carriera tutta in salita, culminata nell'assegnazione delle Tre Torte nella Guida del Gambero Rosso 2014 Pasticcieri&Pasticcerie, dove è stato classificato tra i dieci migliori pasticcieri d'Italia.



Pasticciere entusiasta, ma soprattutto fiero dei successi sul territorio dove sorge la sua azienda agricola, che ha imparato a rivalutare e a recuperare ottenendo prodotti autoctoni, molti dei quali utilizza per preparare le sue prelibatezze. Tra le eccellenze proposte da Pietro frutta candita, latte, ricotta e burro di bufala, oltre a due grani particolari: il Carosella di Pruno, coltivato nel sud Italia ai tempi dei Romani, e il Saragolla, conosciuto già nell'antico Egitto. Pietro, dopo attente ricerche e sperimentazioni, ne ha ripreso le coltivazioni e con questi grani "antichi", come li chiama lui, interi o macinati a pietra, ha dato alla tradizionale pastiera un tocco personalissimo che ha riscosso grande successo.



1



2



3



4



5

PASTIERA DI GRANI ANTICHI

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

per la pasta frolla sablé: 250 g di burro di latte di bufala - 180 g di zucchero semolato - 6 tuorli (circa 150 g) - 500 g di farina 0 di grano tenero Carosella - 1 baccello di vaniglia - scorza di arancia grattugiata - burro e farina per la lavorazione

per il ripieno: 350 g tra grano Carosella e Saragolla cotti il giorno prima per 2 ore nel latte di bufala - 150 g di latte intero fresco di bufala - 400 g di ricotta di bufala - 250 g di zucchero - 3 tuorli - 150 g di arancia candita - cannella in polvere - qualche goccia di estratto naturale di fiori d'arancio - qualche goccia di aroma millefiori (facoltativo)

● **1** Per la pasta, fate fondere il burro nel microonde o a bagnomaria. Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungete lo zucchero, i tuorli, il burro, i semi estratti dal baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di un'arancia.
● **2** Amalgamate gli ingredienti all'interno della fontana, poi impastate velocemente il tutto fino a ottenere una pasta che si sgretola leggermente. Avvolgetela in pellicola e tenetela in frigo per 2 ore.
● **3** Intanto preparate il ripieno: in una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero senza montarli troppo.
● **4** Setacciate la ricotta, regolate la densità con il latte, poi mescolatevi i canditi a dadini, il grano cotto e gli aromi.
● **5** Incorporate il mix di tuorli e zucchero al composto di ricotta e grano e mescolate ancora bene.
● **6** Riprendete la pasta, battetela con il matterello per snervarla, poi stendetela, sempre con il matterello, allo spessore di circa 3 mm. Imburrate uno stampo di 24 cm a bordi leggermente svasati; sollevate la pasta con il matterello e foderate lo stampo.
● **7** Fate aderire la pasta all'interno dei bordi, poi passate tutt'attorno con un coltellino per staccare quella eccedente.
● **8** Versate nello stampo il ripieno riempiendolo quasi completamente e livellatelo con il dorso di un cucchiaio.
● **9** Tagliate la pasta tenuta da parte a strisce larghe circa 1,5 cm e sistematele, a grata, sulla torta. Passatela in forno a 200°; dopo circa mezz'ora abbassate la temperatura a 150° e continuate la cottura per 50-60 minuti.



6



7



8



9

PERLE NERE GLASSATE A SPECCHIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di ricotta di bufala - 120 g di zucchero a velo - 150 g di arancia candita - 100 g di cioccolato fondente - 2 arance non trattate - 2 baccelli di vaniglia
per la glassa a specchio: 250 g di zucchero - 12 g di glucosio liquido (nei negozi di specialità alimentari) - 100 g di cacao amaro in polvere - 250 g di panna fresca - 15 g di gelatina in fogli

- **1** Setacciate la ricotta, raccoglietela in una ciotola e mescolatevi i canditi tagliati a dadini, lo zucchero a velo, il cioccolato tritato e i semini dei baccelli di vaniglia.
- **2** Aggiungete la scorza delle arance grattugiata.
- **3** Trasferite il composto ottenuto in una tasca da pasticciere usa e getta.
- **4** Riempite gli incavi semisferici di uno stampo multiplo di silicone, livellate e mettete in freezer a congelare.
- **5** Preparate la glassa: mettete a bagno in acqua fredda la gelatina; mescolate lo zucchero, il cacao, il glucosio, la panna e 200 g di acqua; versate il tutto in una casseruola.
- **6** Mettete sul fuoco e, sempre mescolando, portate la temperatura a 104°: la glassa è pronta quando aderisce al dorso del cucchiaio coprendone la superficie.
- **7** Toglietela dal fuoco e incorporatevi la gelatina strizzata, mescolando energicamente. Sformate le “perle”, appoggiatele su una griglia e versatevi sopra la glassa. Lasciatele scongelare e servitele, decorate a piacere con una piccola foglia d’oro e placchette di cioccolato.





1



2



3



4



5



6



7



Verdure al curry con riso al cocco

SAPORI D'AFRICA E ORIENTE COLORANO QUESTO PIATTO ELEGANTE E GUSTOSO, TIPICO DI UNA CUCINA SPEZIATA E VARIA SENZA ESSERE PICCANTE COME QUELLA KENYOTA

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, stylist Laura Cereda

Nonostante un ampio territorio, il Kenya non ha una cucina ben identificata, ma piuttosto un mix di tradizioni culinarie diverse, tra araba, persiana, colonialista inglese e indiana. La zona costiera che si affaccia sull'Oceano Indiano fa però eccezione, grazie a una lunga storia di scambi con i paesi orientali. Qui si è infatti sviluppata un'interessante cucina regionale - che include ricette chiaramente riconducibili all'una o all'altra influenza: la "swahili", dall'aggettivo arabo sawahil, "costiero" appunto.
Nella regione costiera si incontrano tanto pesce e frutti di mare. Molte ricette sono di origine indiana, come queste



I piatti e le posate di queste pagine sono di 100fa. Indirizzi a pagina 6

verdure al curry e i samosa, e coesistono a fianco di piatti come il riso pilau insaporito con latte di cocco (importato dagli arabi), che viene usato sia con la carne sia con il pesce, con le verdure e nelle minestre.

L'uso del riso, spesso importato dalla Cina, è molto comune: quello al cocco (wali wa nazi: wali, riso cotto; nazi, cocco) è una specialità swahili particolarmente amata. Popolare sulla costa africana che affaccia sull'oceano Indiano, in particolare nelle zone di Lamu, Malindi e Mombasa, è accompagnamento ideale delle verdure al curry, come pure a qualsiasi piatto locale di carne, pollo o pesce.

Tradizionalmente, le famiglie in Kenya consumano il pasto sedute su un'unica stuoia, intorno a un piatto centrale (carne o pesce, con verdure o riso) accompagnato da focaccine fritte (chapati), e si servono usando la mano destra. Conclude il pasto tanta frutta fresca come banane, ananas e papaia, tutta servita con miele oppure crema di cocco, versata nel guscio della noce e spolverata abbondantemente di cannella. Chakula chema (buon appetito)!

MCHUZI WA MOROGO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g di ceci precotti - 50 g di piselli freschi, sgranati - 3 patate - 2 carote - 2 zucchine - 1 melanzana - 1 cipolla media spellata - 3 spicchi d'aglio spellati - 700 g di passata di pomodoro - 2 cucchiaini colmi di curry - 2 bustine di zafferano - 1 cm di zenzero fresco, spellato - 1/2 stecca di cannella - 1 cucchiaino di paprika - olio di semi di girasole - pepe nero macinato fresco - sale
per il riso: 150 g di riso a chicco lungo Thai o Basmati - 400 ml di latte di cocco - sale

● **1** Sbucciate, lavate e fate a dadini di 1 cm di lato patate, carote, zucchine e melanzana. Lessate patate, piselli e carote per 10-15 minuti in acqua salata; dopo 5-7 minuti, aggiungere le zucchine: le verdure devono rimanere ben sode. Tenete da parte 1-2 mestoli abbondanti dell'acqua di cottura. Sgocciolate i ceci, rosolate bene i cubetti di melanzana in poco olio con 1 spicchio d'aglio schiacciato; eliminate l'aglio.
● **2** Tritate poi l'aglio rimasto e la cipolla e fateli imbiondire in 50 ml di olio in una casseruola. Aggiungete la passata e lasciate insaporire; regolate di sale e pepe. Quando la salsa comincia ad addensarsi (dopo 8-10 minuti a fuoco medio-basso) aggiungete il curry, la paprica, lo zenzero grattugiato finemente, 1 punta di cucchiaino di cannella macinata e le bustine di zafferano; mescolate. Proseguite la cottura per altri 5 minuti circa (a fuoco basso), poi aggiungete le verdure precedentemente sbollentate e i ceci.
● **3** Mescolate a fuoco basso, aggiungete la melanzana rosolata e l'acqua di cottura delle verdure tenuta da parte, mescolate ancora fino a quando questa si assorbirà.
Le verdure al curry vanno preparate in anticipo e scaldate al momento di servire, perché in questo modo i sapori si amalgamano bene.
● **4** Lavate il riso in acqua fredda. Versatelo in una casseruola con poco sale, il latte di cocco e 2 dl di acqua. Mettete sul fuoco e cuocete dolcemente finché il riso avrà assorbito tutto il liquido. Disponetelo nei piatti insieme alle verdure al curry. Oltre alle verdure, il riso al cocco è ideale anche con pollo o pesce al curry.

FACILE ● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **290 cal/porzione**

LA CUCINA SPEZIATA DELL'AFRICA ORIENTALE

La buona ma pur semplice cucina swahili ha subito l'influenza araba e indiana. Pesce e carne, legumi e verdure sono insaporiti con curry o garam masala, mussala, curcuma, salsa di cocco, piri piri (il peperoncino africano) o zenzero. Tra le ricette speziate locali più diffuse ci sono piatti a base di riso come il pilau e il biryani; l'ottimo kuku na nazi o kuku paka, un curry di pollo in crema di cocco che in Kenya si serve con il plantano, la banana da cuocere; i mtuza wa samaki, grima e mchuzi wa samaki, tre curry di pesce e il mtuzi wa kamba, con i gamberoni, per citare solo alcune delle delizie kenyote.

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



OLIO CUORE

Olio Cuore è naturalmente ricco di acido linoleico, fitosteroli ed è fonte di vitamine B6 ed E. La presenza di acido linoleico contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo. Particolarmente indicato per i piatti a crudo si sposa bene anche con tutti gli altri tipi di pietanze.



GEMMA DI MARE

Per secoli in Italia il sale veniva trasportato dalle città costiere nell'entroterra attraverso le cosiddette Vie del Sale. Questa edizione limitata da collezione riproduce profili e monumenti di quattro tra le più importanti città: Venezia, Roma, Pavia e Genova.



PASTA ALCE NERO

La pasta di grano duro Senatore Cappelli è una storica varietà di semola di grano duro coltivato in Puglia, sull'altipiano di Altamura, dal profumo intenso e dal sapore deciso. La Pasta Senatore Cappelli Biologica Alce Nero è disponibile in quattro formati: rigatoni, fusilloni, penne rigate e spaghettoni.



FREE PREALPI

Free Prealpi è un nuovo burro senza lattosio, destinato a chi ha problemi di intolleranza verso questo componente. Free Prealpi è molto buono perché ottenuto togliendo il lattosio dai migliori burri.



MERLETTAIE CIÙ CIÙ

Merlettaie Offida D.O.C.G. con uve Pecorino al 100% è un vino dal profumo intenso e persistente e dal sapore fresco e sapido. Al palato risulta morbido e avvolgente.



RED DELICIOUS LA TRENTINA

Il Consorzio La Trentina presenta Red Delicious: mela intensamente rossa, brillante, dalla buccia croccante. Una polpa succosa, dolce, aromatica, tutta da gustare al naturale o in gustosissime ricette.



HOME

Aperta a Milano fino a metà giugno la mostra "Home. 175 anni di innovazioni insieme a P&G" realizzata dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia: un'abitazione "ideale" ricostruita per raccontare l'evoluzione della cura domestica e dell'igiene personale, attraverso oggetti un tempo comuni.



SPECK ALTO ADIGE IGP

Quella dello Speck Alto Adige IGP è la storia di una passione trasmessa da una generazione all'altra. Il Consorzio di Tutela salvaguarda la produzione tradizionale e promuove l'autentico Speck Alto Adige IGP, all'insegna della rintracciabilità, della sicurezza alimentare e del suo gusto inconfondibile.



I "VEGETARIANI" STUFFER

Nasce la nuova linea Stuffer "Vegetariani" composta da piatti pronti di gastronomia: Bocconcini di Verdura, Burger Vegetali e Nuggets Vegetali, tutti prodotti studiati appositamente per le persone vegetariane e vegane.



GRANA PADANO VIRGILIO

L'inconfondibile gusto del Grana Padano D.O.P., le sue proprietà nutrizionali e la sua versatilità, lo rendono un ingrediente indispensabile in molte ricette. Grana Padano D.O.P. Virgilio stagionato oltre 16 mesi.



COCA-COLA DEI MONDIALI FIFA™

Coca-Cola cambia look per i Mondiali FIFA™ e celebra l'evento con una Special Limited Edition dedicata ai Paesi vincitori della Coppa del Mondo FIFA™. Le lattine si trasformeranno in esclusivi oggetti, tutti da collezionare, per festeggiare e ricordare l'edizione 2014 della FIFA™ World Cup.



MATILDE VICENZI

Pasticceria Matilde Vicenzi presenta Millefoglie d'Italia, una famiglia di sfoglie che annovera tre referenze declinate in più versioni per incontrare differenti occasioni d'uso.



PISELLI E CAROTINE VALFRUTTA

Valfrutta presenta una nuova referenza: "Piselli e Carotine" che va ad ampliare la gamma dei vegetali "Cotti a Vapore Valfrutta". La cottura a vapore mantiene intatto il contenuto di vitamine, sali minerali e di fibre alimentari. Inoltre, il vapore rispetta il naturale sapore dei vegetali.



ROCCA SVEVA DOC

Prodotto con uve Garganega al 100%, Soave Classico Rocca Sveva DOC, ha un colore giallo paglierino brillante ed un profumo floreale e fruttato. È adatto ad accompagnare antipasti, carni bianche e pesce.



TORINESI SENZA LIEVITO CÉRÉAL

A base d'ingredienti semplici e genuini, golosi e fragranti nonostante l'assenza di agenti lievitanti, i Torinesi Senza Lievito Céréal sono studiati per chi presenta intolleranza al lievito. Perfetti sulla tavola di tutti i giorni, sono comodi da portare con sé grazie alla confezione salva freschezza.



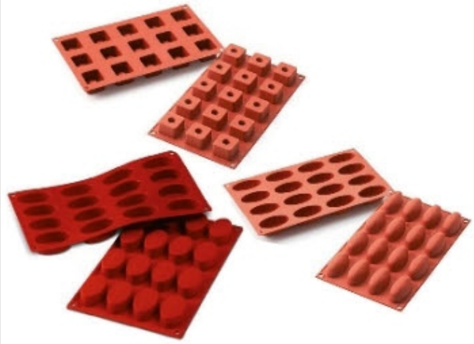
LUCIANA MOSCONI

Il Pastificio Luciana Mosconi presenta le Specialità di Farro e Uova fresche. Ruvide, porose, piacevolmente irregolari, le Specialità di Farro e Uova fresche mantengono la tenacità ed il gusto di tutti i prodotti Luciana Mosconi.



FEDERAZIONE LATTERIE ALTO ADIGE

La Federazione Latterie Alto Adige è la cooperativa che riunisce dieci latterie sociali altoatesine con lo scopo di assicurare al consumatore l'inconfondibile qualità dei prodotti lattiero-caseari altoatesini con il marchio di Qualità Alto Adige.



STAMPI SUSHI SILIKOMART

Realizzare a casa il sushi diventa semplice con gli stampi in silicone Sushi della Linea Finger Food Party di Silikomart. La linea comprende: Sushi Roll per realizzare sushi nella forma tonda; Sushi Maki, di forma quadrata; Sushi Nigiri dalla forma arrotondata e, infine, Sushi Gunkan per sushi ovali.



NEL NUMERO DI LUGLIO

INVITO IN PISCINA

La sera sfuma nella notte e la brezza serale mitiga il caldo della giornata. Appuntamento a bordo vasca per una cena semplice e stuzzicante: pomodori ripieni, insalate con la frutta, pesci e coppe di crema. Appena usciti dal frigo.



ZUPPE DI PESCE

Giro lungo le nostre coste sul filo dei più ghiotti mix di mare: dal brodetto gradese alla specialità di Termoli, dal cacciucco viareggino alla buridda ligure.



DOLCE YOGURT

Tiramisù, crostate, tartellette, zabaione, sorbetti e semifreddi: il più delicato tra gli ingredienti interpreta golosi dessert.

in edicola dal 20 giugno

SALE&PEPE

n. 6 GIUGNO 2014

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Fiammetta Bonazzi, Patrizia Cantoni, Fulvia Carmagnini, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Arianna Ferrari, Miriam Ferrari, Rosaria Galli, Marta Mariani, Franca Maffei, Paola Mancuso, Laura Mauceri, Francesca Romana Mezzadri, Anna Montoldi, Alessandro Pasinelli Studio, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Mariarosa Schiaffino, Beatrice Spagoni, Francesca Tagliabue, Paola Volpari

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Michele Mulas, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Michele Tabozzi, Claudio Tajoli, Enza Tamborra

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio?
Tel.199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041-509.90.49; fax 030-7772387;
e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333
e-mail: collez@mondadori.it
Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.
CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

MONDADORI

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7752 del 18 dicembre 2013

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali


FINALMENTE UNA CASA
TUTTA SCAVOLINI
Scoprilo dai Rivenditori Scavolini
o su: Scavolini Kitchens Living Bathrooms,
la rivista che racconta tutto il mondo Scavolini:
le nuove cucine e i loro designer,
le novità del progetto Living e, soprattutto,
le collezioni inedite dell'ambiente bagno.
La qualità, le garanzie e l'accessibilità
che hai sempre cercato ora ti aspettano
in una casa tutta Scavolini. Richiedi l'invio gratuito:
www.scavolini.com Numero verde 800 814 815
SCAVOLINI NO PROBLEM ASSISTENZA 10 ANNI
Con l'acquisto di una cucina, Scavolini offre
10 anni di assistenza garantita per interventi
di ripristino e d'emergenza.
Per informazioni www.scavolini.it/noproblem
Seguici su:
Sistema Gestione Qualità UNI EN ISO 9001
Sistema Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001
Sistema Gestione Salute e Sicurezza OHSAS 18001
FEEL design Vuesse
living kitchens bathrooms
La più amata dagli italiani
SCAVOLINI